TRAI
PA
DAH

a a a
B B
13 13
C
47.
Pa 18

Not Medical.

XIII

MEDICAL SOCIETY
OF LONDON

ACCESSION NUMBER

PRESS MARK

DAHURON, R.

65135/A

XIII, 1

TRAITÉ DE LA TAILLE DES ARBRES, & DE LA MANIERE DE LES BIEN ELEVER.

Par RENÉ DAHURON,
Jardinier de S. A. Sme.

Monseigneur le Duc
De Brunsvvic & Lunebourg.

A CELL
Chez ANDRE HOLVVEIN
Imprimeur de la Cour.
Avec Privilege.
M. DC. XCII.

SOCIETY OF LONDON

PAr grace & privilege de son Alteſſe Serenisſime donné a Celle le 22. Sept. 1691; Il eſt permis a René Dahuron Jardinier de S. A. S. de faire imprimer vn Livre qu'il a composé de la Taille des Arbres, en telle Langue & en tel Caractere qu'il voudra, pendant l'eſpace de dix ans, à commencer du jour qu'il ſera achevé d'imprimer pour la premiere fois; avec defence à toutes perſonnes de quelque qualité qu'elles ſoiēt d'imprimer, ou faire imprimer, vendre ni debiter, ledit Livre, dans toutes les depandances de S. A. S. ſans le conſentement de l'Expoſant, ou de ceux qui auront droit de luy, à peine de cent écus d'amende confiſcation des exemplaires, &c. comme il eſt porté plus au long au dit privilege, ſigné

George Guillaume.

Le même privilege a été acordé par Son Alteſſe Serenisſime MONSEIGNEVR l'Evèque d'Osnabruc, Duc de Brunſwic & Lunebourg.

(LS.)

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 1. Mars. 1692.

A SON EXCELLENCE

MONSEIGNEVR

LE COMTE DE PLATEN,

Premier Miniſtre d'Etat de S. A. Sme. de Brunſvvic, Lunebourg & Oſnabruc, & ſon Stadthalter dans la Principauté d'Oſnabruc, &c.

MONSEIGNEVR,

L'Ingratitude a toûjours paſsé pour le

plus noir de tous les crimes, & la reconnoissance des bienfaits pour vn beau panchant de la nature qui nous porte à l'equité. Ceux que j'ay receus de VÓTRE EXCELLENCE, lors-qu'elle m'a fait l'honneur de me recevoir à son service, & quand sans vouloir que je le quitte entierement, elle m'a depuis devoüé à celuy d'vn des plus grans Princes de l'Empire,

occu-

occupent inceſſamment mon ſouvenir. Dans le deſir que j'ay, MONSEIGNEVR, de témoigner à VÓTRE EXCELLENCE combien je ſuis ſenſible aux graces qu'elle m'a faites, j'ay crû que je ne pouvois m'y prendre mieux qu'en luy offrant humblement ce petit diſcours de la Taille des Arbres, qu'entre tant de gens qui ont écrit de leur education, aucun d'eux n'a

particulierement touchée; ce que j'ay tiré, tant de mes propres obſervations, que principalement des memoires de feu Mr. de la quintinie Intendãt des Jardins à fruits des Maiſons Royales de France, ſoûs lequel j'ay eu l'avantage de travailler durant pres de cinq ans. J'ay ajoûté à ce diſcours vn Catalogue exact de tous les arbres, dont V. EXCELLENCE a bien vou-

voulu me confier la direction, avec l'ordre de la maturité de leurs fruits ; & je me flate que cette lecture ne luy sera pas des agreable, puis que du peu de momens de loisir que ses grans employs luy peuvent laisser, elle en passe volontiers quelques vns au plaisir de considerer ce que la nature aidée de l'art est capable de produire de beau & d'excellent pour la

vûe & pour le goût, & pour le plus grand ornement & les delices des tables. La culture de la terre en general, mais particulierement celle des Jardins, qui eſt la plus curieuſe, a été de tout tems vn des plus agreables divertiſſemens des Princes, & des grans Seigneurs. Scipion, Cajus Fabritius, Curius Dentatus, Qvintius cincinatus, & autres illuſtres Romains

ont

ont été de ce nombre. C'eſt, MONSEIGN. ce que j'ay apris dans les Hiſtoires que j'ay eu le ſoin de lire en ce qui regarde ma profeſſion; & toutes les fois que j'ay vû V. EXCELLENCE ſe promener dans les allées de ſes Jardins de Linden, je me ſuis repreſenté ce fameux Abdolonyme illuſtre par ſa naiſſance autant que par ſa vertu, & qui dans celuy qu'il cultivoit aux

fauxbourgs de Sidon, ne quitta le piquet, que pour aller prendre le ſceptre qu'Alexandre luy offrit; ce qui apparemment ne l'empêcha pas d'aller revoir quelquefois l'ouvrage auquel il avoit travaillé avec plaiſir. C'eſt ainſi, MONSEIGNEVR, que du divertiſſement que VÓTRE EXCELLENCE prend de tems en tems à voir elever ſes arbres, elle retourne

prontemẽt à ſes grandes occupations, & ſi vtiles à l'Etat. Je prie Dieu de tout mon cœur qu'elle puiſſe les ſoûtenir en ſanté longues années ſous la ſouveraine autorité de l'Auguſte Prince qu'elle ſert. Ce ſont les voeux de celuy, qui eſt avec vn profond reſpect,

MONSEIGNEVR

De vôtre Excellence

Le tres humble & tres obeiſſant ſerviteur

R. DAHVRON.

AVERTISSEMENT.

IE ne me ſerois pas hazardé d'écrire ce diſcours de la Taille des Arbres, ſi je n'auois remarqué qu'entre tant d'Auteurs, qui ont traité des Iardinages, il n'y en a pas vn, dumoins qui ait paru à mes yeux, qui ſe ſoit expliqué nettement ſur ce ſujet. Ie ne pretens pas rencherir ſur pluſieurs ſçavans hommes, qui en ont écrit, ni me vouloir eriger en Auteur, & j'ay encore moins la temerité de les vouloir critiquer.

De plus, j'auoüe de bonne foy, que ce que je produis icy n'eſt que le fruit de quelques leçons que j'ay retenues de feu Monſieur de la Quintinye, des plus illuſtres de ſa profeſſion; & comme apparemment ſes ouvrages ſeront vn jour imprimez,

u ne doit pas être ſurpris, ſi l'on trouve tout ce que j'en ay pu recueillir icy. Ce qui m'a porté à mettre la main à la plume eſt le chagrin que j'ay de voir, que la culture des plus beaux ornemens de nos Iardins, qui ſont les Arbres fruitiers, n'eſt entendue que de peu de gens; & méme j'oſe avancer, que beaucoup de Iardiniers des plus anciens ignorent encore aujourd'huy la ſcience qui leur eſt la plus neceſſaire.

Je ne dis pas cela ſans fondement, puisque pluſieurs perſonnes raiſonnables avec qui j'ay eu l'avantage de converſer, m'ont avoüé qu'elles auoient bien coupé des arbres, mais qu'elles n'en auoient jamais taillé; tout homme étant capable

pable de couper, mais non pas ce que l'on appelle tailler. Tout homme peut couper vne piece d'étoffe, mais il n'en pourra pas faire vn habit. De méme toute personne peut couper vn arbre, mais non pas le tailler ; la taille se devant faire avec beaucoup de discretion. Car il n'y a pas vne seule branche dans l'arbre, dont il ne faille sçavoir pourquoy elle y est, & ce que l'on en doit faire ; ce qu'il n'est pas difficile de connoître, si l'on veut se donner la peine d'en faire la recherche ; & c'est ce que je pretens faïre voir par le discours suivant.

Table

Table du contenu de cet ouvrage

De la Taille des arbres. 1

Ce que c'eſt que tailler. 1

Pour quelle raiſon on taille. 2

En quel temps on doit tailler. 2

De quelle maniere il faut tailler. 4

De la connoiſſance du lieu & de l'ordre des branches. 4

De la longueur des branches à bois. 7

De la longueur des branches à fruict. 8

Du Buiſſon. 12

De l'Eſpalier. 13

Des moyens de bien élever les arbres. 14

Des Pepinieres. 16

Des Pepins. 17

Des Noyaux. 19

Des Amandes. 20

Des Boutures & Plans enracinez. 23

Des Greffes en general. 26

De L'Ecuſſon. 28

De la maniere qu'il faut Ecuſſonner. 33

Le temps d'Ecuſſonner. 36

L'or-

L'ordre qu'il faut tenir en greffant. 33
Le temps d'arracher les Arbres pour les replanter. 44
De la Terre pour les plants, & les moyens de la corriger. 44
Des trous pour planter les Arbres. 47
De la distance des Arbres, & la maniere de les bien planter. 51
De la premiere Taille. 51
Seconde Taille. 61
Troisiéme Taille. 61
De la beauté, & utilité du Buisson. 71
De la beauté, & necessité de L'Espalier. 72
Remarques sur les Arbres mal élevez. 75
L'ordre de la maturité des Fruits. 93
Des Poires. 94
Remarques sur les Poiriers. 113
Des Pommes. 114
Des Pesches. 118
Des Prunes. 123
Conclusion. 127

TRAITTÉ DE LA TAILLE DES ARBRES.

Avec la maniere de les bien élever.

De la Taille.

DAns la Taille des Arbres il y a quatre choſes principales à examiner.

I. Ce que c'eſt que tailler.
II. Pour quelle raiſon on taille.
III. En quel tems on doit tailler.
IV. De quelle maniere il faut tailler.

I.

Ce que c'ſt que tailler.

C'Eſt ôter ſagement les branches ſuperflues d'vn arbre, & rá-

courcir celles dont l'on a beſoin, pour en faire la figure.

II.

Pour quelle raiſon on taille.

DEux raiſons nous obligent à tailler. La premiere eſt pour faire raporter vne plus grande quantité de beau fruit à l'arbre, qu'il ne feroit s'il n'étoit pas taillé. Car ſouvent vn arbre qui ne ſera point taillé ráportera plus de fruit qu'vn autre qui le ſera ; mais le fruit ne ſera pas ſi beau. La ſeconde raiſon eſt pour rendre l'arbre plus agreable à la vûe, & mieux formé qu'il ne l'eſt, quand on ne le taille pas.

III.

En quel tems on doit tailler.

ON peut toûjours tailler depuis le

le mois d'Octobre jusqu'au mois d'Auril ; c'est à dire depuis que la feuille tombe, jusqu'à ce qu'elle renaisse, en commençant par les plus foibles, parce que la sêve qui se répand durant l'hyver dans les branches inutiles, est obligée de s'arrêter aux branches qui restent.

Jl faut finir par les plus forts, parce que la sêve étant exitée par la chaleur de la terre que le Soleil luy communique au Printems, elle sort abondamment des racines, & s'éleve jusqu'à la plus haute extremité de l'arbre, qui est son centre durant l'Eté ; & ainsi attendant que les feuilles commencent à renaître, vne partie de sa vigueur étant portée à cette extremité, on luy ôtera vne partie de ses forces.

IV.

De quelle maniere il faut tailler.

IL faut ſçauoir que dans l'arbre il y a deux ſortes de branches, qui ſont les groſſes & les menues. Entre les vnes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaiſes. Les bonnes groſſes s'appellent branches à bois, les bonnes menues, branches à fruit. Jl y a vne troiſiéme ſorte de branches, qu'on appelle branches de faux bois.

De la connoiſſance du lieu & de l'ordre des Branches.

ON connoît les branches, pourvû que l'on ſçache en quel lieu & en quel ordre elles doiuent venir pour être bonnes.

Jl faut donc remarquer que la branche coupée de l'année precedente

dente en doit pouſſer d'autres à ſon extremité ; & que l'ordre de la nature veut que celle de l'extremité ſoit plus groſſe que la ſeconde en deſcendant, la ſeconde plus groſſe que la troiſiéme, & ainſi juſqu'à la derniere. Qûe ſi elles viennent autrement, elles ſont branches de faux bois.

Nous appellons branches de faux bois celles qui croiſent dans les endroits où on ne les attendoit pas ; & venant contre l'ordre cy deſſus preſcrit, nous les traitons comme rebelles, en les ôtant, ou les taillant de maniere, qu'elles nous puiſſent être vtiles.

De plus il faut remarquer qu'en quelque endroit que vous coupiez vne branche, il y en doit toûjours pouſſer vne autre ; à moins que ce ne fût quelque vieille branche ; & ſçachant l'ordre comme elles doiuent venir, vous pouvez les

diſpoſer de la maniere que vous ſouhaittez de les auoir.

Nous n'ôtons pas toûjours toutes les branches, particulierement à vn arbre vigoureux. Nous laiſſons dans le milieu quelque branche forte de faux bois, pour attirer la sêve durant deux ou trois ans, ce que nous appellons Ventouse, comme tirant la trop grande humeur des arbres, & on les obligera par là à ſe preparer à fruit. Car on ne void que rarement ces ſortes d'arbres ſi vigoureux raporter abondance de fruit, ſe jettant tout en bois. Par exemple la Virgouleuſe qui ne ráporte que ſur la fin de ſon âge, ſi elle n'eſt aidée par les moyens que je viens de dire.

De la longueur Des Branches à bois.

AYant posé que nous sçachions en quel lieu, & en quel ordre les branches doiuent venir pour etre bonnes, nous n'auons qu'à examiner l'arbre que nous voulons tailler, s'il a les proportions qu'il doit auoir. Etant assurez que quelque longueur que nous laissions à nos branches, elles n'en pousseront d'autres qu'à leur extremité, nous regardons à les placer de maniere, qu'elles fassent la figure que nous souhaittons, & disposant la branche que nous esperons pour bois dans l'endroit le plus vuide de l'arbre. On regarde à la branche coupée l'année precedente, combien elle en a pousse d'autres, & il faut croire que celle que nous laisserons nous en donnera autant cette année. Et comme

nous disons que les grosses branches sont pour bois, ce sont celles que nous deuons conseruer pour figurer nos arbres, & nous deuons leur laisser autant de sorties, c'est à dire d'yeux que nous croyons qu'il en doit pousser de branches. Et comme les branches que nous laissons pour bois, en poussent toûjours plusieurs, nous gardons celle d'en haut qui est la plus grosse pour bois, & nous luy laissons ordinairement 7. 8. & 10. pouces, à moins qu' il n'y ait quelqne endroit vuide que nous voulions garnir.

De la longueur des Branches à fruit.

COmme nous auons dit que les branches coupées de l'année precedente en doiuent pousser d'autres à leur extremité, & que celle d'enhaut qui est ordinairement la

là plus groſſe doit être regardée comme branche à bois ; celles qui viennent au deſſous, qui ſont plus foibles, ſont celles que nous conſeruons pour fruit. Nous regardons à les placer de maniere qu'elles ne ſe nuiſent point les vnes aux autres ; & comme celles-cy en repouſſent d'autres à leur extremité, quand elles ne ſont que foibles, nous les recoupons au méme endroit, où elles avoient été coupées l'année precedente, en ne leur laiſſant point de ſortie en haut. Nous obligerons par là la ſeue à retrograder & ainſi à fortifier les yeux qui ſont ſur ladite branche; & nous appellons cette maniere COUPER EN MOIGNON. Et comme les branches qui ſont vn peu plus fortes en pouſſent d'autres, ne pouvant pas s'arrêter encore à fruit, nous leur laiſſons vn œil, pour leur procurer vne ſortie,

tie, afin qu'vne partie de la sêve se jettant dans cette sortie, laisse la liberté aux autres qui sont au dessous, de se former à fruit ; & cette maniere s'appelle tailler à demi bois, parce que nous la pouvons apres conter entre les branches à bois. Jl arrive quelquefois que la branche de l'extremité, que nous attendions pour bois, vient beaucoup plus foible que la seconde au dessous ; quand cela arrive, il faut changer l'ordre, & conter la foible pour fruit, & la grosse pour bois. Quand on ôte vne branche en quelque part que ce soit, il faut regarder auparavant où nous auons besoin d'vne autre, afin de disposer celle qui en doit venir, à garnir le lieu qui nous paroît vuide, en luy laissant le talon du côté que nous voulons auoir la branche. Nous appellons cette maniere, COUPER EN ERGOT.

Si

si nous n'auons point besoin de branche plus d'vn côté que de l'autre, nous devons couper la branche que nous voulons ôter à l'épaisseur d'vn écu, pour luy donner par là ocasion de sortir les deux côtez. De maniere que d'vne branche forte il en renaît deux foibles, qui indubitablement se mettront à fruit dans la suite. Quant à la longueur des branches à fruit, il faut se regler sur leur force, en leur laissant 12. 15. jusqu'à 18. pouces, & quelque fois plus selon la necessité,

Des deux sortes d'Arbres à fruit en general, Le Buisson & l'Espalier.

Le Buisson.

IL y a au Buisson quatre choses à considerer.

I. Il faut qu'il soit bas de tige. Je suppose qu'en le plantant on ayt pris la precaution de ne luy laisser que 9. pouces hors de terre. Des 3. pouces d'enhaut doiuent sortir les branches ; de sorte qu'il restera six pouces entre celles de dessous & la terre, ce qui est assez d'espace pour labourer, & nettoyer les mauvaises herbes.

II. Qu'il soit rond de tous sens.

III. Qu'il soit ouvert du milieu, afin que l'air & le Soleil y puissent penetrer, pour colorer & meurir le fruit plus facilement.

IV. Qu'il soit garni de tous les côtez, mais toutefois sans confusion.

L'Espa-

L'Espalier.

IL faut qu'il soit aussi bas de tige, parce que le pied des murailles ou des planches, contre lesquelles on le met, ne serviroit de rien. C'est à quoy il faut prendre garde de bonne heure, afin de les faire garnir dés le commencement. Quand la muraille est haute, on peut mettre vn arbre de tige entre deux, afin de garnir ladite muraille prontement, & profiter de la reflexion du Soleil, qui est vne des raisons principales, pour les quelles on plante les arbres contre lesdites murailles.

D'ailleurs il faut que les branches soient si bien partagées, qu'il n'y en ait pas plus d'vn côté que de l'autre, sans se croiser, ou porter les vnes sur les autres, & qu'elles rendent la figure d'vn évantail ouvert.

DES MOYENS DE BIEN ELEVER LES ARBRES.

AFin de mieux faire comprendre ce que je viens de dire, j'ay ajoûté à ce discours douze Tailles douces tirées du naturel ; & pour en donner plus d'intelligence, il faut traiter la chôse de plus loin, & prendre l'Arbre dans sa naissance.

Je sçai bien que je ne puis rien dire de nouveau ; plusieurs Auteurs ayant pris soin d'informer le public des divers moyens d'elever les Arbres. Je passeray legerement sur cette matiere, renvoyant le Lecteur à ceux qui en ont écrit ;

& je ne m'y arrêterois point, ſi
e ne voyois tous les jours des ar-
res ſi mal élevez, qu' il eſt impoſ-
ible d'en rien faire. Je puis dire
ans offencer perſonne, que de
ous ceux du païs que j'ay plan-
ez, je n'ay veu que ceux de Ham-
ourg qui ſoient bons, les autres
tant ſi mal conſtruits, qu'il eſt
mpoſſible d'en rien faire. Les vns
ont trop haut greffez, pour être
ains; les autres ſi tortus qu'on
e les peut planter en plein vent.
C'eſt pourquoy je conſeille à ceux
ui voudront faire des plants, de
aire venir leurs arbres d'un en-
roit où ils ſoient bien condition-
ez, & de donner plûtôt le tiers
lavantage; car de là dépend leur
rincipal acroiſſement auquel
n ne peut plus revenir. Vn me-
chant

* *Le Curé d'Enonville.*
Le Jardinier François.
Le Jardinier Royal.
Theatre des Jardinages, &c.

chant arbre occupe la place d'un bon, & il faut avoir le meſme ſoin de l'entretenir.

Des Pepinieres.

LEs Pepinieres ſont des endroits deſtinez à élever quantité de jeuneſſe, & d'où les plus grands Princes tirent ſouvent dequoy occuper des places fort conſiderables. Cette jeuneſſe eſt ordinairement composée de trois differentes éleves; qui ſont les Noyaux, Les Pepins, & les Bouteures, ou plants enracinez. Ceux qui ſont choiſis pour leur education ne doivent rien negliger de tout ce qui regarde l'avancement de leurs diſciples, afin de ſe voir bien tôt en état d'eſtre recompenſez de leurs peines. Car je me flate qu'ils n'auront pas afaire à des ingrats; plus ils auront eu ſoin de leur accroiſement, plus ils auront de

ſujet

ſujet d'être contens de leurs bienfaits ; que cette recompenſe nous excite à les aller chercher juſque dans le neant ; & prions le Tout-puiſſant qu'il luy plaiſe de benir nos labeurs, afin que nous en puiſſions voir du fruit, & que nous en faſſions vn bon vſage.

Des Pepins.

LEs Pepins ſe prennent indifferemment des poires & pommes, qui ſe mangent ou qui pourriſſent durant l'hiver. On en aſſemble autant que l'on croit en avoir beſoin.

Le froid étant paſsé, au moins les grandes gelées, on ſemera ces pepins par rayons dans de la terre bien meublée & bien preparée. Les rayons ſe font avec le manche du rateau, ou autre bâton de la profondeur du pouce, ſix dans vne planche de terre, large de quatre

pieds, ou par rang d'un pied de distance. On met les pepins dans le fonds de ce rayon à trois pouces l'un de lautre ; étant semez on ferme le rayon avec le dos du rateau, à moins que l'on ne voulût se donner la peine de tout couvrir de terraux de vieilles couches.

On peut les semer dés l'Autonne, pourvû que l'on couvre durant l'hyver, le lieu où ils sont semez, de grand fumier. Au bout de deux ans ils seront assez forts pour être mis par rangs, à dix-huict pouces l'un de l'autre, & les rangs de deux pieds de distance, si vous les avez entretenus de legers labours. Si vous en avez semé par rang, vous en leverez de six, cinq, & de deux rayons vn, afin quils se trouvent éloignez comme ceux que je viens de dire. Cette espace est necessaire pour les greffer, & pour

les

les arracher facilement, afin de n'ofencer point les racines les vns des autres. Ces pepins se trouvent assez forts pour greffer deux ou trois ans apres.

Des Noyaux

LEs Noyaux sont de plusieurs especes. Ceux de Pesche, de Prune, & d'Abricot, se peuvent metre dans des pots d'abord que l'on en a mangé le fruict. On emplit vn pot plein de terre, dans lequel on met six, ou huit noyaux. On les met l'hiver hors la gelée. Le printems étant venu, ils commencent à sortir. Si l'on veut, on les peut separer, & les mettre par rayons, comme je diray des Amandes. Le meilleur est de les laisser dans les pots jusqu'à ce qu'ils soient plus forts, & qu'on les puisse mettre dans les places à demeurer, si l'on ne veut pas les

greffer; parce qu'il y à des eſpeces de Peſches & de Prunes, qui ſont fort bonnes ſans être greffées. Il ſeroit à ſouhaiter que les ſauvageons que l'on veut greffer fuſſent aſſez forts au mois d'Août: en ſuite pour être écuſſonnez, ils en reprendroient bien mieux. Si l'on ne veut les mettre dans la terre ſi tôt que le fruit eſt mangé, ils peuvent eſtre gardez pour être traitez comme les Amandes.

Des Amandes.

LEs noyaux d'Amandes que l'on veut greffer doivent être pris des douces, la ſêve n'étant pas ſi reveſche que de celle des ameres. Avant que de les planter, il les faut faire germer dans du ſable, en les mettant par lits dans vn manequin au mois de Novembre. Il faut metre au fond du manequin vn bon pouce épais de ſable, ſur lequel

lequel il faut arranger les noyaux, de maniere qu'ils ne ſe touchent pas, & que le ſable puiſſe couler entre deux. Les noyaux étant ainſi arrangez, on les couvre d'un ſecond lit de ſable, puis de noyaux, en continuant juſqu'à ce que l'on ait rempli le mannequin. Il faut que le dernier lit de noyaux ſoit couvert de deux pouces de ſable, afin que la fraîcheur ſ'y conſerve. On peut en la place de ſable, ſe ſervir de terraux ou autre terre. Vous mettrez apres le mannequin dans vn lieu chaud & humide, comme dans la cave, ou l'enterrerez dans vne vieille couche, & prendrez garde que les ſouris ne les mangent.

Les fortes gelées étant paſsées, il faut choiſir le lieu du jardin le mieux amandé, le labourer & y faire des rigoles de ſix pouces de profondeur, larges d'un fer de

béche, à deux piedz l'une de l'autre. Pour ôter les amandes de la corbeille, il faut la renverſer ſans deſſus deſſous & les prendres vne à vne de peur de rien rompre; il faut arranger au fond de la rigole celles qui ſont germées à dix huict pouces de diſtance, & celles qui ne le ſont pas, on peut les mettre plus pres à pres. S'il y en avoit dont la racine germée fût trop longue, on peut la rongner à quatre doigts de l'Amande. Etant toutes arrangées, ſi on veut ſe donner la peine de remplir la rigole de terrau de vieilles couches bien conſommé, elles en viendront bien mieux, ſinon, il faut la remplir legerement de la terre qu'on a tirée du rayon, & prendre garde de rompre le germe pouſſant; car toute la peine ſeroit inutile. Les amandes ayant été ainſi diſposées, & bien entretenues de legers labours,

labours,& nètoyées des mauvaiſes herbes, elles ſe trouveront aſſez fortes pour être greffées vers la fin du mois d'Août de la même année.

Les noyaux de Ceriſe peuvent être traitez de la méme maniere que les pepins de poires & pommes ; mais avec plus de ſuccez, comme les noyaux d'Amandes.

Toute ſorte de noyaux peuvent être traitez de la même maniere que les Amandes, mais il ſont plus longs à venir. Jls ne peuvent être greffez que de quelque année apres, particuliérement les Pruniers & les Ceriſiers.

Des Bouteures & Plants enracinez.

LA Bouteure ne ſe fait guere pour greffer que de Coignaſſiers, & Pommiers de Paradis. Pour la faire, on prend des bran-

ches bien vnies de la grosseur que l'on veut, pourveû qu'elle n'excede pas vn pouce, parce qu'elle auroit peine à prendre racine. On coupe ces branches, de quinze, ou dixhuict pouces de long. Il les faut planter dans le lieu le plus humide du jardin, apres en avoir labouré la terre. On fiche ces bâtons par rang six, ou huict pouces avant dans la terre; si l'on n'aime mieux faire vne rigole de six pouces de profondeur, & autant de largeur, dans laquelle on arrange ces bâtons, ou morceaux de branches à neuf pouces l'un de l'autre, afin que s'ils prennent tous racine, on en puisse lever vn entre deux, & les planter autre part. Les ayant ainsi arrangez, vous remplirez la rigole, & les laisserez ainsi, en les entretenant de petits labours, & ôtant les mauvaises her-

herbes, tant quils ſoient aſſez forts pour être écuſſonnez.

Jl y a bien des choſes qu'on peut éleuer de bouteure, * mais que l'on ne greffe pas.

Les plants enracinez ſe prennent aux pieds des coignaſſiers, & pommiers de paradis, où ils viennent ordinairement; on les ſepare pour les planter, comme les ſauvageons. Jl en vient auſſi aux piez & racines de Poiriers, Pruniers, & autres arbres. On les doit planter par rang, ou en places où ils puiſent demeurer quelques années avant que de les greffer. On peut les greffer auſſi où on les trouve, quant ils ne nuiſent pas; mais le plus ſeur, eſt de les lever quelques années devant que de les greffer. On trouve quelquefois des ſauvageons dans lês bois, dont on ſe

* *Les Figuiers.*
Les Groſeliers de Hollande, & autres.
Les Mirtres, Chevreſuils &c.

ſert pour greffer; je ne les eſtime guere, attendu qu'etant levez dans des lieux arides, il faut bien du temps avant q'uils ſoient acoutumez dans les terres cultivées; la sêve en eſt trop reveſche pour que la greffe y prenne facilement.

Des Greffes en general.

LE premier homme 'ayant par ſa déſobeiſſance êté banni du jardin d' Edem, où ſon Createur l'avoit mis, la terre pour l'horreur de ſon crime ne luy donna plus que des arbres pleins d'êpines, au lieu des fruicts delicieux qu'elle luy fourniſſoit. Le ſouvenir des plaiſirs qu'il a eus à manger de ces fruicts, luy a fait trouver les moyens d'obliger les arbres par ſon travail à luy redonner ce qu'il avoit perdu par ſon peché; il l'a fait avec tant d'empreſſement,

qu'il

qu'il a été fouiller les Forets les plus affreuſes,& en a tiré pluſieurs ſortes d'arbres extraordinaires,* que la nature avoit pris ſoin de luy cacher. Ne ſe contentant pas de ceux là, il en a été chercher dans les regions les plus éloignées; ** & en a fait vn ſi grand amas d'eſpeces differentes, qu'elles vont presque à l'infini. Pour en

* *L'Amadotte, a été trouvée dans vne foreſt de Bourgongne.*

L'Ambrette conſerve encore les epines de ſon naturel ſauvage.

Le Beſy-dhery, porte le nom de ſauvageau qu'on nomme en Bretagne & en pluſieurs autres provinces Beſy, ou Bezier; & d'Heri qui eſt le nom d'une foreſt en Bretaigne, ou elle a été trouvée.

Le Beſy de Queſſoy vient de la foreſt de Queſſoy en Bretagne.

La Pomme d'Apie, a été priſe dans la foreſt de ſon nom.

** *La Poire de Bonchretien d'hyver, a été aportée de Hongrie.*

La Peſche, eſt venue des Perſes, qui l'envoyerent en Occident, croyant par elle empoiſonner les Europeens, elle étoit vn venin dangereux chez eux; ce qui ne l'eur reuſſit pourtant pas, le changement de Climat luy fit changer de nature, elle eſt aujourd huy vn des fruits le plus exquis.

en augmenter le nombre, il s'eſt ſervi de tout ce que ſon induſtrie luy a pû fournir. Le mêlange d'une ſorte avec vne autre,* luy en a ſouvent donné qui ont été inconnues à nos peres; & pour conſerver celles qui luy ont ſemblé bonnes, il a employé tout ce que l'art luy a pû ſuggerer. La Fente, l'Aproche, la Couronne, & l'Ecuſſon, ſont les moyens qu'il a trouvez pour en augmenter le nombre. Toutes ces manieres étant trop longues à expliquer, nous prendrons la derniere comme la meilleure & la plus vſitée, avec laquelle on peut greffer toutes ſortes de fruicts.

De L'Ecuſſon.

POur écuſſonner, il faut prendre vn beau jour, où la chaleur ne

* *L'Orange ditte Bigearia, eſt moitié Citron, moitié Orange. Le Grand Duc de Florence en a eu vn des premiers.*

ne soit pas si vehemente, plutôt l'apres midy que le matin, la fraicheur de la nuict étant proche, la greffe ne sera pas si incommodée. Je parle pour ceux qui ont peu à greffer ; car pour les autres, qui ont de grandes pepinieres, ils ne peuvent pas si facilement choisir leur temps. On doit toûjours preferer vn beau croissant à vn decours pluvieux & inconstant. Je ne suis pas du sentiment de ceux qui ne veulent greffer qu'en decours, & planter en croissant. Car enfin depuis dixhuict ans que je me mêle du jardinage, je n'ay pû encore remarquer l'avantage que l'on tire de greffer, planter, & tailler, plûtot dans vn quartier de la Lune que dans l'autre. Ie prie ceux à qui cet écrit tombera entre les mains, & qui auront quelque experience, qu'ils me fassent la grace de me faire part de leurs lu-

lumieres; Ils me feront vn ſenſible plaiſir. Ie n'ignore pas que la Lune n'ait vne grande puiſſance ſur les corps inferieurs, à qui elle influe la force d'attirer l'eur nourriture par la communication qu'elle leur fait de ſa lumiere, faiſant agir le ſel produiſant; comme on le remarque en la mer qui eſt toute pleine de ce ſel, par l'agitation qu'elle fait en ſon flux & reflux, & que plus ſa lumiere eſt grande, plus il eſt fort; mais ce ſel n'abonde pas tant dans les plantes, qu'il y puiſſe faire vn changement ſi conſiderable; quoy que c'ait été le ſentiment de toute l'Antiquité. Ie ſçay bien auſſi, que l'on n'a pas eu les moyens de conduire & élever, les arbres par les regles, comme on l'a aujourdhuy. C'eſt au defunct l'Illuſtre MONSIEVR DE LA QVINTINIE à qui on a l'obligation de les avoir trouvez.

L'ex-

L'experience nous fait voir tous
es jours que chacun a ſuivi ſon
aprice. Ie n'avance rien que je
e puiſſe prouver. Il ne faut pour-
ant pas blâmer ceux qui ſuivent
ancienne coûtume. Ie leur di-
ay ſeulement en paſſant, qu'un ar-
re étant greffé en decours, s'il
ient en ſuite du froid; cela fait
'abord diminuer la séve, & l'arbre
iſcontinue de travailler; au lieu
u'en vn Croiſſant où le temps
ontinue d'etre beau, la greffe ſe
e plus facilement au ſauvageon.
)e même qu'en plantant dans le
roiſſant, ſoit devant, durant, ou
pres l'hiver, & qu'en ſuitte il
ienne du mauuais temps, l'on
n'ávoûra que les arbres ſeront
ouvent plus de deux decours, &
uelque fois plus de trois Croiſſans
ans rien faire. Si l'on greffe,
lante, & taille par vn beau
emps, la terre eſt plus diſpoſée a

rece-

recevoir dans ſon ſein, les plantes & ſemences que l'on luy veut confier ; au moins a ton plus de plaiſir & plus de facilité de travailler, que l'on n'auroit, ſi le temps étoit mauvais. Cela ſoit dit ſans prejudice.

PREMIERE FIGURE.

A. *Branche pour lever les Ecuſſons.*
B. *Ecuſſon coupé ſur la branche.*
C. *OEil qui à deux où trois feuilles.*
D. *Yeux qui n'ont qu'vne feuille.*
E. *Ecuſſon levé hors ſa branche.*
F. *Ecuſſon de côté dont on voit le bouton.*
G. *Ecuſſon dont on voit le dedans avec ſon germe.*
H. *Ecuſſon poſé ſur le ſauvageon.*
I. *Sauvageon coupé quatre doitgs au deſſus de ſa greffe.*
K. *Ecuſſon comme il eſt apres l'hiver, ayant ôté la ligature.*
L. *Sauvageon coupé proche ſa greffe.*
M. *Où il faut couper le jet d'un an.*
N. *Sauvageon pour greffer.*
O. *Ecuſſon dont la pointe eſt en haut.*

re figure.

De la maniere qu'il faut Ecuſſonner.

VOulant écuſſonner, on doit choiſir la branche de laquelle on veut lever les greffes, (A) belle & vigoureuſe, & dont les yeux ſoient gros, & garnis de deux ou trois feuilles, (C) quil faut couper par le milieu de la queüe, afin qu'elle n'altere pas la séve ; vous leverez les yeux que vous voulez apliquer, (B) en trois coups de couteau, le premier de travers de la branche jusqu'au bois, à l'epaiſſeur de deux écus au deſſus de l'œil ; le ſecond à vn des côtez de l'œil, de l'inciſion de travers en bas, & le dernier de l'autre côté, de façon qu'ils ſe viennent croiſer vn peu plus de demi pouce au deſſous de l'œil. Apres que l'Ecuſſon ſera levé, (E) vous le tiendrez entre vos levres, par le

bout de queüe que vous aurez laiſ-
sé expres; tandis que vous choiſi-
rez à trois, ou quatre pouces de
terre, (H) le côté le plus vni du
ſauvageon, (N) où vous luy ferez
deux inciſions, l' une de travers,
& l'autre de haut en bas, de la lon-
geur d'environ vn pouce, en ma-
niere de la lettre T; vous entr'ou-
vrirez les deux côtez de l'ecorce
par le haut, ſans egratigner le bois
pour y metre l'ecuſſon, & luy ai-
derez à entrer en apuyant legere-
ment le dos du couteau ſur lœil,
le faiſant deſcendre ſans le con-
traindre, en ſorte qu'il joigne à
l'ecorce par le haut juſte ; étant
posé vous prendrez de la filace,
que je ſuppoſe que vous avez tou-
te preparée, environ de la groſ-
ſeur d'un tuyau de plume ; vous
en vnirez vn bout que vous poſe-
rez ſur lœil, & le ferez croiſer par
derriere ; vous prendrez l'autre
bout

bout de la main droite, & le ferez passer par dessus le bout vni, que vous tiendrez court de la main gauche, & le ferez revenir au dessous de l'œil sans le cacher; vous continûrez à le tourner, tant que la cicatrice soit couverte, en serrant le haut vn peu plus que le bas, afin que la sêve puisse monter plus facilement a l'œil. La filace sera arrêtée derriere l'ecusson par un noeud coulant, afin qu'elle puisse se lâcher, à mesure que l'œil enfle; l'on se sert d'ecorce de Tilleux, de ruban étroit, & de fil de laine en la place de filace pour la ligature.

Il y en a qui taillent l'ecusson d'une autre maniere. Ils mettent la pointe de la greffe en hant, & coupent le bout large au dessous de l'œil. Les Orangers qui nous viennent de Gennes, sont presque tous greffez ainsi.

Le temps d'écuſſonner.

IL y en a qui diſent qu'on peut écuſſonner tant que l'arbre eſt en sêve. Je ne ſuis point de leur ſentiment ; ma raiſon eſt que ſi on ecuſſonne au printemps, lœil à qui il faut du temps pour ſe coler au ſauvageon, aura de la peine à pouſſer dés la premiere sêve ; la ſeconde eſt trop fêble pour former vne branche aſſez vigoureuſe, qui puiſſe reſiſter à la rigueur du froid, qui eſt ſouvent ſi violent, que les branches les mieux àoutées ont de la peine à ſe ſauuer ; au lieu que ſi nous greffons dans l'Eté, ce que nous apellons œil dormant, ne pouſſe point, n'a riem de tendre que l'hiver puiſſe endommager. J'aimerois mieux au printemps me ſervir de la fente, & des autres manieres de greffer qui reüſſiſſent fort bien.

On ne peut pas ecuſſonner toutes ſortes de ſauvageons en même temps, les vns voulant l'eſtre plutôt que les autres. Le Peſcher ſur Prunier ſe peut faire d'abord que la ſêve remonte, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin. On ne peut pas dire preciſement le temps, parce que la chaleur de l'Eté n'eſt pas tous les ans égale. On connoit quand l'arbre rentre en ſêve, par le nouveau jet qui ſe forme, les feuilles étant plus blanchâtres que les autres. De plus en faiſant vne inciſion dans vne branche, on voit ſi l'ecorce ſe ſepare facilement du bois.

Tous les Pruniers & Abricotiers & autres fruits à noyau peuvent être ecuſſonnez dans le même temps.

Les Poiriers, & Pommiers peuvent être ecuſſonnez tout le long

du mois de Juillet, tant ſur franc que ſur coignacier.

L'Ecuſſon de Peſcher ſur l'A-- mandier doit ſe faire apres que la plus grande abondance de la ſéve eſt vn peu paſsée, dautant que l'Amandier l'a plus forte que les autres ſauvageons; ceſt pourquoy ſi on l'ecuſſonnoit dans la force de ſa ſève, l'œil courroit riſque d'etre etoufé, par l'amas d'humeurs qui ſe congelant dans l'inciſion y forment vne gomme, ce qui oblige quelque fois d'attendre jusquà la fin du mois d'Août.

L'ordre quil faut tenir en greffant.

VOus mettrez exactement chaque espece de fruict à part, & en tiendrez vn bon regître. Pour plus grande facilité, il faut metre comme j'ay dit, les ſauvageons par rang, apres il ne ſera pas ſi difficile

ficile de metre ſur vn memoire combien d'Arbres vous aurez greffé de chaque ſorte. Vous pouvez mettre auſſi au commencement de chaque eſpece vne latte, ſur laquelle vous marquerez des *Numero*, & en tiendrez le comte dans vn livre.

L'hiver étant paſsé vous couperez la ligature du ſauvageon d'un ſeul coup de couteau, à l'oppoſite de l'ecuſſon ſans l'ôter, tombant aſſez d'elle méme. Jl faut en même temps couper le ſauvageon à quatre doigts au deſſus de la greffe, & le laiſſer ainſi paſſer l'Eté ſans rien y faire, que d'ebourjonner ce qui pourroit croître au ſauvageon. Que ſi vous pouviez en greffant póſer l'ecuſſon du côté du midy, d'où viennent ordinairement les grand vents, il ne ſe decoleroit pas ſi facilement. Pour prevenir cet inconvenient, il faut

metre à chaque pié d'Arbre vn bâton pour y lier doucement l'ecuſſon naiſſant, & avertir ceux qui ſont obligez d'aller parmi, de ne rien rompre avec les habits.

Au mois de Mars en ſuitte, il faut couper l'ergot qui eſt au deſſus de la greffe, tout proche, (L) & que le talon de la coupe ſoit tourné du côté de l'ecuſſon. Si vous aviez posé deux yeux ſur le ſauvageon, vous n'en devez laiſſer qu'un, & ôter le plus foible, ſoit que vous vouluſſiez faire vn Arbre de tige, ou vn nain. La raiſon eſt que la ſéve étant obligée à ſe ſeparer, elle ne pouſſera que foiblement, au lieu qu'étant vnie toute en vn corps, elle donnera vn jet vigoureux, duquel vous pourrez faire ce que vous ſouhaitez.

Tous les Arbres qui ſont deſtinez pour être nains, le jet de l'ecuſſon doit être coupé à neuf, ou dix pou-

pouces, (M) au dessus de la greffe, u même temps que l'on coupe ergot, afin quil se fortifie, & pouse des branches du pié, dont on puisse commencer à faire la figure ; excepté les Peschers, & les Abricotiers, d'autant qu'ils ne veulent pas pousser du vieux bois. Aussi es doit on planter dés la premiere nnée qu'ils ont pousé ; autrement ils ne valent rien. Quant à ceux dont l'on veut avoir de tiges, l faut les laisser croitre de 7 ou 8 piés, puis les arrêter.

C'est vne erreur de croire que les rbres greffez sur franc ne peuvent être faits nains, & qu'on ne puisse pas les conduire de même que ceux qui sont sur Coignassier, & sur Pommier de paradis. Ceux qui sçavent la taille ne sont pas de cette opinion, & disent comme il est vray, que si on vouloit se donner la peine, on reduiroit les Ar-

bres ſauvages, comme on fait les fruictiers, la fève ayant le meſme cours pour les vns, que pour les autres. Je ne fais pas non pluss de difficulté de couper la tigee d'un Arbre que l'on a deſtiné pour plein vent, quand je le trouve trop foible, & que jay beſoin d'un nain, quelque eſpece que ce ſoit, à la reſerve des Peſchers & Abricotiers, qui ne pouſſent pas comme j'ai déja dit, du vieux bois.

Le temps d'arracher les Arbres pour les replanter.

AYant élevé nos Arbres en état de les transplanter, il faut dés le mois de Novembre arracher ceux que l'on croit planter jusqu'au printemps. La raiſon eſt, que la terre n'eſt pas ſi dépourvûe de chaleur durant l'hyver, que quand il fait vn peu doux; elle n'exitte l'Arbre à pouſſer de nouvelles racines,

nes, qui apres êtant rompues, diminuent beaucoup de la force; au contraire les arrachant vn peu apres que les feuilles ſont tombées, qui eſt vne marque que la ſêve eſt deſcendue dans la racine, elle ſe conſerve là jusqu'à ce qu'elle aît ocaſion de remonter. Son cours étant interrompu, il faut du temps, avant qu'elle l'ayt retrouvé. Il y en a qui croyent que les racines pouſſent plus l'Hiver que l'Eté; ce qui n'eſt pourtant pas; l'experience le faiſant voir à vn Arbre que l'on aura planté devant les froids. Si on l'arrache au mois d'Avril, on trouvera qu'il aura fait peu de racines, & que celuy qu'on plantera au mois de Mars, ſe trouvera ſouvent plein de chevelu au commencement de May, quoy qu'il n'y eût que ſix ſemaines qu'il fût en terre.

De la Terre pour les plants, & les moyens de la corriger.

IL eſt difficile de reüſſir dans les plants, ſi nous ne connoiſſons la nature de la terre, pour la pouvoir corriger des defauts qui la rendent inſipide. * Jl ſeroit trop long de parler en particulier de toutes les differentes qualitez des terroirs qui ſe rencontrent dans chaque endroit. De plus on trouve peu de perſonnes, qui veuillent faire transporter toute la mechante terre de leurs jardins, pour y en faire raporter de meilleure. Ces ſortes d'ouvrages n'apartenant qu'aux Princes, & Grands Seigneurs, qui peuvent ſoutenir les grandes dépences, & en même temps avoir des Iardiniers capables de les ſervir. Les autres ſe contentent d'aman-

* *Je dirai quelque chôſe de la nature de la terre que chaque ſorte d'arbre demande, en parlant des ſinonymes des fruits.*

d'amander les places, où on doit planter les Arbres, en faisant des trous proportionnez à la grandeur des plantes qu'on y veut mettre, & apres les remplir des meilleures terres qui se trouvent dans les lieux voisins. On peut aider celle qui est trop dure & pésante, par le soulevement des frequents labours; celle qui est trop legere, en l'affermissant; trop humide, en la dessеichant; trop seiche, en l'humectant; trop froide, en l'echaufant; trop chaude, en la rafraîchissant; en se servant des fumiers de qualité contraire. Dans la terre qui est legere, on y doit mettre du fumier de vache qui est froid; dans l'humide & froide, du fumier de cheval, de cochon, de pigeon, & autre volaille, qui sont chaux & secs; dans les maigres de celui de mouton, qui est le plus gras & le meilleur

de

de tous. Il y a plusieurs choses dont on se peut servir pour amander les terres, comme les excremens de l'homme, les gasons levez sur les grands chemins, la boüe des ruës, le marc de vin, le tan qui a servi à aprêter les cuirs, la cureure des fossez, le sang des animaux, leurs cornes, leurs cadâvres, la suye des cheminées, la cendre, & infinité d'autres chôses ; tout cela est bon à engraisser la terre, pourvû que l'on mette toutes ces choses dans vn monceau pendant deux outrois années, afin que le Soleil, la neige, & la gelée les consomme & les corrige de leurs defaux ; apres on pourra tout mêler avec du fumier, ou bien s'en servir seul dans les lieux où on en aura besoin.

Des

Des trous pour planter les Arbres.

ON fait les trous plus ou moins grans ſelon la bonté de la terre. Celle qui ſe trouve mediocrement bonne, quatre ou cinq piés en quarré, & trois de profondeur ſuffit. Quand elle eſt plus maigre, on doit les faire plus grans, afin d'y mettre davantage de bonne terre & de fumier, que l'on mêle enſemble pour les remplir.

Si l'on pouvoit preparer ces trous ſix mois avant que de planter les Arbres, on feroit tres bien, d'autant que la terre nouvellement remuée s'affaiſſe beaucoup. S'il y a du fumier, elle le fait davantage à meſure qu'il ſe consomme; ce qui ſeroit tres preju-diciable aux Arbres, ſion les plantoit dabord; ils s'enfonceroient indu-

indubitablement avec la terre. Chacun ſçait aſſez qu'ils ne tirent pas leur acroiſſement du fond de la terre; le Mercure, le ſoufre, & le ſel, qui ſont les principes de la generation étant plus ſubtils ſur ſa ſuperficie, comme plus proches des corps celeſtes qui ſe communiquent en eux par leurs influences; ce qui peut être prouvé par les Arbres plantez trop avant où l'on void naître des racines preſque à la ſurface de la terre, & ſouvent celles qui ſont en bas meurent; ce qui eſt tres dangereux par la putrefaction & par les vers qui s'y engendrent, & qui font à la fin perir l'arbre y cauſant la cangrenne. Pour la même raiſon, en les plantant on ne doit leur laiſſer qu'un ſeul lit de racines, la nature abandonnant à la fin les vnes, ou les autres. On ne doit non plus leur laiſſer que peu

de

de branches en les plantant ; la vertu productive ſe ſeparant en deux, la moitié deſcend dans les racines, & l'autre monte dans le corps, les branches, feuilles, & fruits; avec cette difference, qu'il faut que le haut tire ſon aliment du bas; car le bas ſe devant fournir de ſubſtance le premier, il n'en peut faire part au haut qu'il n'en ſoit lui même pourveu. Il y a vne ſi grande vnion de volonté, que le bas ne tire pas plus de nourriture que le haut en a beſoin ; ce que l'on remarque en deux arbres d'egale groſſeur & eſpece plantez dans vn même jour. Celui à qui on ôtera des branches de temps en temps ; les racines, le corps, & ce qui reſte, groſſit beaucop moins, que celui à qui on n'ôtera rien ; ce qui ſe voit aux Arbres, & arbriſſeaux, que l'on taille tous les ans; ils ne croiſ-

ſent qu'à proportion qu'on leur laiſſe les branches.

De la diſtance des Arbres, & la maniere de les bien planter.

COmme il y a des Arbres qui croiſſent plus grans les vns que les autres, on doit les planter auſſi plus loin à loin. Mon deſſein n'étant de parler que de ceux que nous cultivons dans les jardins, je tâcheray d'en donner vne idée le plus ſuccintement que je pourray, afin de n'ennuyer pas le Lecteur.

DEVXIEME FIGVRE.

A. *Lieu où l'Arbre à été greffé.*
B. *Où on à coupé le jet de l'Ecuſſon.*
C. *Branches qu'il a produittes.*
D. *Chevelus, ou fibres.*
E. *Groſſes racines.*
a. *Où il faut couper les branches.*
b. *Où il faut couper les racines.*
c. *Branche de l'extremité qui vient ordinairement plus groſſe que les autres.*

C
c
B
a
A
b
D
E

J'ay déja dit en parlant de la taille, que nous avions de deux sortes d'Arbres, qui sont le Buisson & L'Espalier, Les Buissons sont des Arbres plantez de distance egale dans des plants particuliers, ou dans les plate-bandes des jardins potagers, pour en faire l'ornement. On les plante ordinairement à douze piez de Roy les vns des autres. Ceux que l'on met de cette maniere sont, les Poiriers, les Pommiers, les Pruniers, les Cerisiers, & quelquefois les Coignassiers, & fort peu d'autres; particulierement dans ce païs. Car les Peschers, & les Abricotiers demandent plus de chaleur que le climat d'icy n'en a; on les reserve pour mettre au long des murailles ou planches.

Pour planter les vns & les autres, il faut ôter toutes les fibres, (D) que nous apellons autrement

chevelus, étant inutiles, 1. parce qu'ils empeſchent la terre de ſe joindre aux meres racines, ce qui empeſche qu'elles n'en pouſſent de nouvelles, n'etant pas liées avec elle. 2. Ces chevelus venant à pourrir, il ſe fait vne concavité autour des racines, qui empeſchent qu'elles ne tirent d'aliment; de plus l'air venant à y entrer, luy cauſe ſouvent la mort, en deſſeichant la terre & le peu d'humeur qui eſt aux racines. Apres avoir ôté le chevelu, il faut couper les plus groſſes racines, (E) de ſix ou ſept pouces de longueur, les mediocres de quatre, (F) les petites à proportion; obſervant autant qu'il ſe peut de ne laiſſer qu'un rang de racines, & de couper entre deux courtes vne longue; parce que les nouvelles pouſſent presque toujours à l'extremité des autres; ce qui feroit vne confuſion, ne trou-

trouvant pas de lieu à se placer. Comme elles ne sont pas toûjours toutes egalement hautes, à celles qui sont les plus elevées, il faut que l'ergot de la coupe vienne au dessous, & à celles qui sont basses, qu'il soit au dessus. Quand trois racines sont proches l'une de lautre, il faut couper celles des côtez, de maniere que venant toutes à pousser à leurs extremités, elles ne se puissent nuire; & que les racinés êtant toutes taillées, puissent autant que l'on pourra, representer la figure des doigts de la main, si on vouloit prendre vne boule. Ce sera le moyen de les envoyer chercher leur pain chacune de son côté, dans l'etat famelique où elles se trouvent alors.

Il y a souvent aux arbres élevez de pepins & de noyaux, vne grosse racine, qui est à l'opposite de la tige. Elle represente le corps

de l'arbre en terre, & nous l'apellons, communement *pivot.* (D) Il la faut ôter ſans remiſſion, parce qu'elle va dans vn lieu où elle ne trouve pas dequoy ſubſiſter, & par conſequent inutile, attirant vne partie de la force des autres.

TROISIEME FIGVRE.

A. *Lieu où l'Arbre à été greffé.*
B. *Groſſe branche venue au même endroit où on avoit coupé le jet de l'ecuſſon.*
C. *Branches coupées.*
D. *Groſſe racine ditte pivot.*
E. *Groſſes racines coupées.*
F. *Petites racines entre les longues.*
G. *Les groſſes racines qu'il faut ôter, aux arbres que l'on met en eſpalier.*
a. *Tige coupée trop haut.*
b. *Où la tige ſera mieux coupée.*
c. *Extremité de la plus longue racine.*
d. *Iusqu'où l'arbre doit être enterré.*

figure

Les Arbres qui ſont deſtinez ponr metre en eſpalier contre des murailles ou planches, il faut regarder à y tourner le côté de l'arbre qui à le moins de groſſes racines ; car comme nous avons dit, que les nouvelles racines viennent à l'extremité des autres, & y en ayant de tournées vers la muraille, elles ne pouroient trouver de nouriture ; ſi l'arbre a de groſſes racines de tous côtez, il faudra en ôter deux ou trois, (G) proche le corps, & tourner ce côté là vers la muraille.

Apres avoir coupé les racines d'une longueur convenable, & nettoyé de leurs chevelus; il faudra couper toutes les branches à l'epaiſſeur de deux ecus; (C) & de cette epaiſſeur il en renaîtra d'autres, que nous pourrons en ſuite conduire comme nous voudrons.

Ayant ainſi diſposé les racines,

& coupé les branchés, nous prendrons l'arbre de la main gauche, à l'endroit jusqu'où nous voulons qu'il ſoit enterré, (d) qui doit eſtre à neuf pouces de l'extremité de la plus groſſe racine, à prendre en ligne droite. De là nous devons couper la tige à neuf autres pouces, (a) qui font dans le total dix-huict. Les plus hautes racines ſe trouveront couvertes de terre de trois pouces, & étant ecuſſonnés à quatre pouces, il s'en trouvera cinq de greffées. Il ne faut jamais laiſſer qu'une tige aux arbres deſtinez pour buiſſons, & nous la devons choiſir belle, l'eſpalier ſoufre plutôt les tortus, leur defectuoſité n'y paroît pas tant.

Il eſt inutile de dire vne ſeconde fois pourquoy en plantant vn arbre il ne luy faut laiſſer que peu de branches. Je croy que l'on eſt perſuadé que la sêve ayant tant de

lieux

lieux à se répandre, ne peut donner que de foibles jets, puisque les racines d'où elles tirent leur nourriture n'en sont pas pourveûes pour elles mêmes. Il y en à qui croyent gaigner bien du temps en les laissant, mais ils se trompent. Quatre ou cinq bonnes branches bien vigoureuses valent mieux que douze foibles.

Les trous où vous voulez mettre vos arbres, ayant êté preparez, & remplis des meilleures terres que vous pouvez avoir le plus facilement; le temps de planter étant venu, vous ferez dans le milieu des dits trous vne petitte fosse profonde d'un pié, & large à proportion que vous aurez laissé les racines longues. Vous ferez dans le milieu de cette fosse vne petite butte de terre, sur laquelle vous poserez l'arbre, & arrangerez les racines à l'entour,

ne ſoufrant point qu'elles ſe touchent, ſi faire ſe peut, au moins leurs extremitez. Les racines etant ainſi arrangées, vous prendrez de la terre, de la meilleure & de la plus menuê que vous ayés, avec laquelle vous remplirez la fôſſe, ſans permetre qu'aucun fumier, gazon, ni groſſe motte aproche des racines, parceque cela les empêcheroit de ſe lier à la terre, qui par conſequent n'en pourroit pouſſer d'autres dans ces endroits là.

Les Arbres que l'on plante en eſpalier le long des murailles, ou planches, doivent êtré éloignez d'elles de neuf pouces en bas; & panchez le haut de l'arbre vn peu vers la muraille, afin qu'on puiſſe paliſſer les branches qui naitront plus facilement.

L'arbre étant planté, il ne faut luy rien ôter qu'au temps de la taille,

taille, ou il faudra racourcir les grosses branches, qu'il aura poussées, assez courtes, & les petites plus longues, au contraire des racines, dont les grosses doivent être les plus longues. On doit regarder les premieres années, plus à la figure qu'au fruict. Il viendra toujous assez à temps.

De la premiere Taille.

AYant expliqué en parlant de la taille, ce que c'étoit des branches à fruict, & de celles à bois, jay donné en même temps le moyen de les connoître. Il faut dire à present la maniere de tailler. Il faut poser pour regle generale, qu'il ne faut point couper de branche vn peu grosse, que le talon ne soit proche d'un œil, afin que la sêve ayant vne sortie, puisse recouvrir la cicatrice facilement; ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit

poit les branches entre deux nœuds, le bout de la branche se seiche jusqu'au premier œil. Quant à celles qui sont fort foibles, on ne se donne pas la peine de les couper, à cause que la sêve n'a pas la force d'en produire vne autre au bout; on les romp seulement.

L'arbre nouvellement planté, nous produit la premiere année souvent jusqu'a huict, dix, & douze branches, (B) quelque fois aussi moins. Il faut au temps de la taille, en couper la moitié, de ce qu'il en à pousé à cinq, ou six pouces, de la tige, (D) les autres seront coupées vn peu plus longues; comme à huict, ou neuf pouces, observant de laisser vne branche courte entre deux longues, parceque venant toutes à pousser à leur extremité, comme cest l'ordinaire, cela donnera deux degrez de hauteur, ce qui ne se-

roit

roit pas, ſi elles étoient egalement coupées, au contraire elles feroient vne confuſion, n'ayant pas de lieu pour ſe placer. En taillant, il faudra couper ce qu'il pouroit y avoir de mort de la tige, jusqu'es à la premiere branche qui aura pouſsé. (C) Il arrive quelquefois que les branches, que l'arbre aura pouſsées la premiere année, ſeront toutes foibles, il ne faut pourtant pas laiſſer, quand cela eſt, de les partager en longues & courtes, comme ſi elles étoient toutes fortes, parce qu'à la ſuitte elles groſſiront à meſure que l'arbre prendra de la nouriture.

Les arbres qui ſeront plantez en eſpalier doivent être paliſſez apres qu'ils ſeront taillez. Car ſi l'on attent que les branches ſoient plus vieilles, elles n'obeiront que dificilement. Jl ne faudra rien ôter á l'arbre de toute l'année,

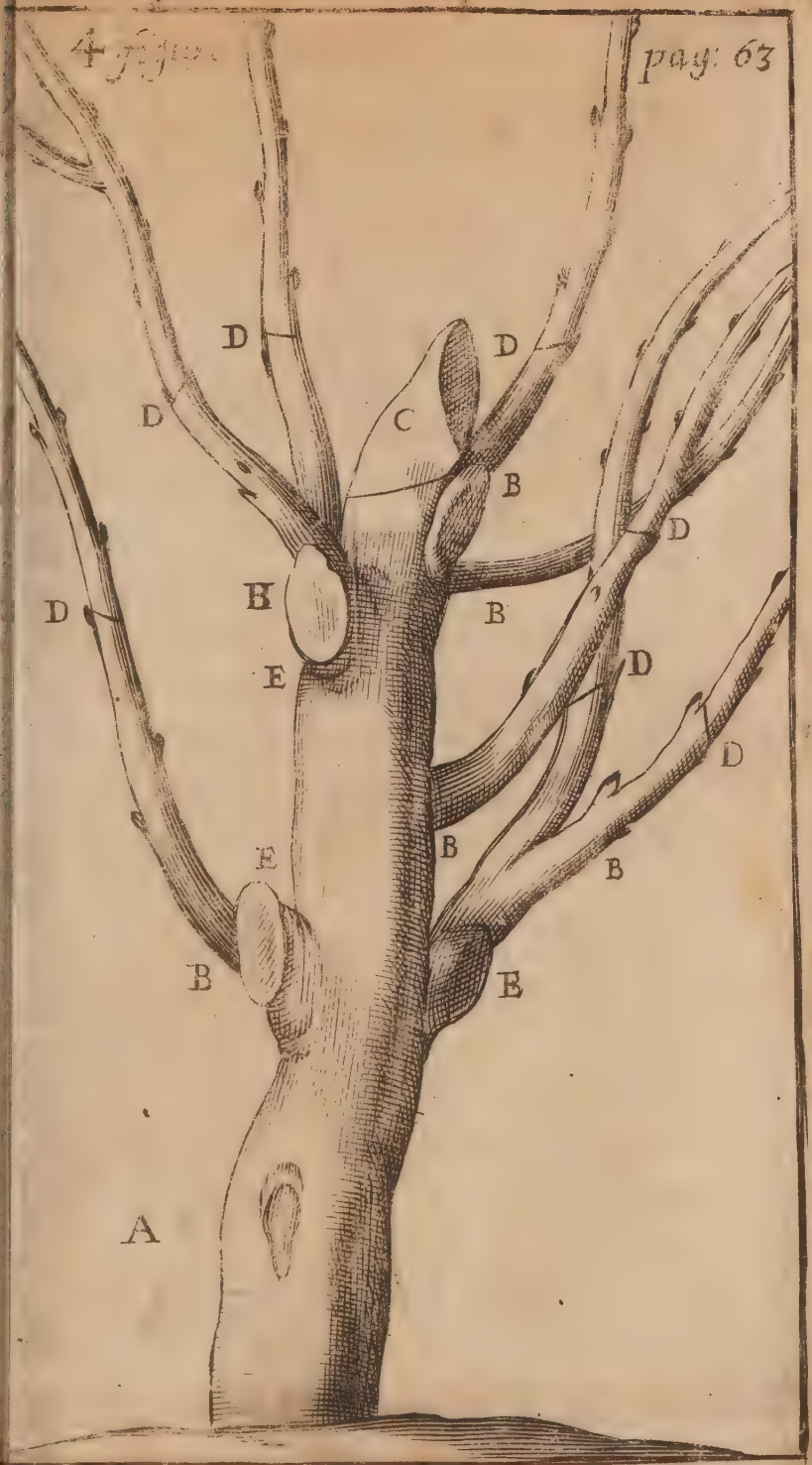
n'y rien couper depuis vne taille jusq'uà l'autre.

QVATRIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*
B. *Branches que l'arbre a produites.*
C. *Ergot qui eſt mort.*
D. *Où il faut couper les branches à la premiere taille.*
E. *Branches coupées à l'epaiſſeur de deux écus, en plantant l'arbre.*

Seconde Taille.

LA ſeconde année apres que les arbres auront eté plantez, l'on commencera à diſtinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Celles que l'on aura coupées l'année precedente en auront pouſſé d'autres. Les branches qui viendront à l'extremité ſeront plus groſſes que les autres, comme nous l'avons dit au traitté de la taille. Il ne faudra pas laiſſer les branches


D
D
D
C
B
D
D
B
E
D
D
E
B
B
B
E
A

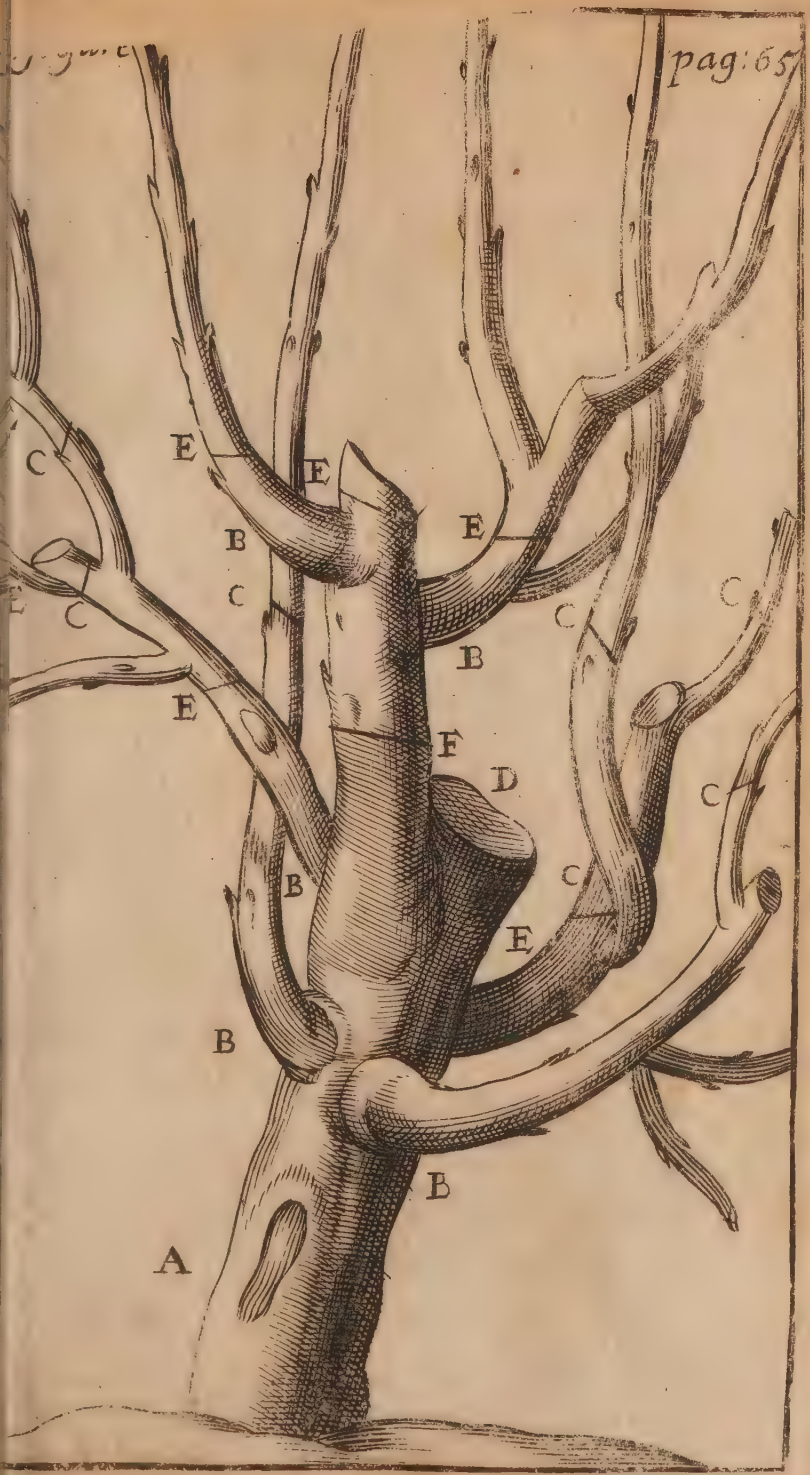
ches à fruit ſi longues que nous les avons marquées dans ſon lieu; car les premieres années l'arbre pouſſe vigoureuſement; les branches que l'on deſtinera à fruit ne pouront pas encore s'y arrêter; l'on eſt ſouvent obligé d'en faire des branches à demi bois. Si l'on les laiſſoit ſi longues, l'arbre ſe degarniroit trop par le bas ; ceſt à quoy on doit bien prendre garde des le commencement, car on ne peut plus le faire regarnir apres, ſans luy faire vn tort conſiderable, & on ſeroit obligé de le recouper ſur le vieux bois.

Les premieres années, les branches ne viennent pas toujours comme on les ſouhaitte; la ſêve n'ayant pas ſes canaux diſpôſez à les recevoir; elle ſ'ouvre ſouvent des paſſages où on ne ſ'atendoit pas; & quelquefois elle ſe jette ſi impetueuſement dans d'autres, que

que l'on eſt obligé de luy rompre ſon cours, afin qu'elle ſe partage egalement en tous les autres; & pour la contraindre à prendre vn bon chemin, on coupe les branches vigoureuſes, plus courtes que les autres; que ſi celle que l'on a taillées pour la premiere fois ne viennent pas comme il faut pour pouvoir bien figurer l'arbre; il faudra ravaler les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il ne leur en falloit, (E) & tâcher que les branches n'ayent qu'un ou deux degrez de hauteur.

CINQVIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*
B. *Branches d'un an.*
C. *L'endroit ou il faut les tailler.*
D. *Le haut de la tige.*
E. *Où il faudroit ravaler les branches, ſi elles n'etoient pas bien diſpoſées.*
F. *Groſſe branche de l'extremité, que l'on eſt obligé quelque fois de ravaler.*


A
B
B
B
B
C
C
C
C
C
C
C
D
E
E
E
E
E
E
F

Troiſiême Taille.

AYant acheminé l'arbre les deux premieres années à prendre vne bonne figure, l'on commencera à la troiſiême à le diſpoſer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déja à raporter, ſi les branches que l'on y avoit deſtinées ont fait ce que l'on ſouhaitoit d'elles; ce ne ſeroit pas vn grand mal quand les arbres ne raporteroient pas du fruit ſi tôt. Chacun ſçait que celuy qui en raporte trop, pouſſe peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un & l'autre; l'experience fait voir que l'arbre qui raporte beaucoup de fruit eſt bien tôt ruiné, qu'au contraire celuy qui pouſſe beaucoup de bois, dure davantage, & on peut le contraindre à ſe metre à fruit par le moyen de la taille.

SIXIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*

B. *Branches à bois de la premiere coupe.*

C. *Branches à bois de la seconde coupe.*

D. *Branches à bois de la troiſiéme coupe.*

E. *Branches à fruit de la premiere coupe.*

F. *Branches à fruit de la 2. & 3. coupe.*

G. *Branches coupées en moignon.*

H. *Branches coupées à demi bois.*

I. *Branche qui devroit être à fruit, & dont on eſt obligé de faire vne branche à bois.*

K. *Branche à bois que l'on doit changer à fruit.*

Les arbres nouvellement plantez pouſſent avec plus de vigueur qu'ils ne font à la ſuitte du temps, la sêve y paroît plus abondante; ce qui fait que ſouvent il vient des branches fortes à l'extremité de tou-

6e figure. pag: 67

toutes celles que l'on à dêja taillées, tant à celles que l'on à deſtinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois. On doit laiſſer aux premieres vne, ou deux ſorties, (H) ce qu'on apelle demi-bois, afin que la sêve ayant bien des lieux à ſe répandre, il y vienne pluſieurs branches, ſa force a la ſuitte êtant obligée à ſe ſeparer en pluſieurs endroits. Celles qui n'auront pouſſé que foiblement, on les taillera proche la coupe de l'année d'auparavant, (G) ſans leur laiſſer d'yeux entre la vieille & la nouvelle coupe, ce qu'on apelle couper en moignon; la sêve ne trouvant pas de ſortie, elle ſera obligée d'en demeurer là, & elle fortifiera les yeux qui ſont ſur les dites branches, qui ne manqueront pas en peu de temps à donner du fruit; car il ne vient que ſur les branches foibles. (E)

Les branches fortes que nous apellons à bois, (B) en pouſſent deux, trois, & quelquefois juſqu'a quatre, (C) & rarement plus. La plus groſſe de toutes qui eſt celle de l'extremité, nous la recontons à bois. (D) Si quelqu'une de celles de deſſous étoit plus groſſe que celles d'enhaut, on la coupera à l'epaiſſeur d'un écu; & faites que le derriere de la coupe ſoit tourné du côté le plus vuide de l'arbre; ce qui ſ'apelle couper en ergot, comme nous l'avons deja dit; les autres branches foibles (F) ſeront pour fruit; ainſi nous aurons deux ou trois branches à fruit, contre vne à bois.

Que s'il arrive que la branche de l'extremité, que l'on avoit deſtinée pour bois, vient trop foible, (K) on la laiſſera longue, & on la contera pour fruit; & la pluſs prochaine groſſe, (I) ſera contée pour

pour bois; en changeant l'ordre comme nous l'avons dit plus haut.

Voila, je croy, ce qu'il y a de plus essentiel à observer sur les trois premieres tailles. Quand on aura bien commencé à élever l'arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir; & sçachant bien ces trois tailles, on poura en suitte tailler toutes sortes d'arbres, en suivant toujours les mêmes maximes. Et je dis hardiment qu'il ne peut y avoir deux manieres de tailler. Qui ne sçait pas celle que je viens de marquer, n'en sçait point du tout; ce que je m'oblige de prouver aux plus habiles Jardiniers. En voila assez dit au sujet des premieres tailles; disons quelque chôse de la beauté des deux sortes d'arbres.

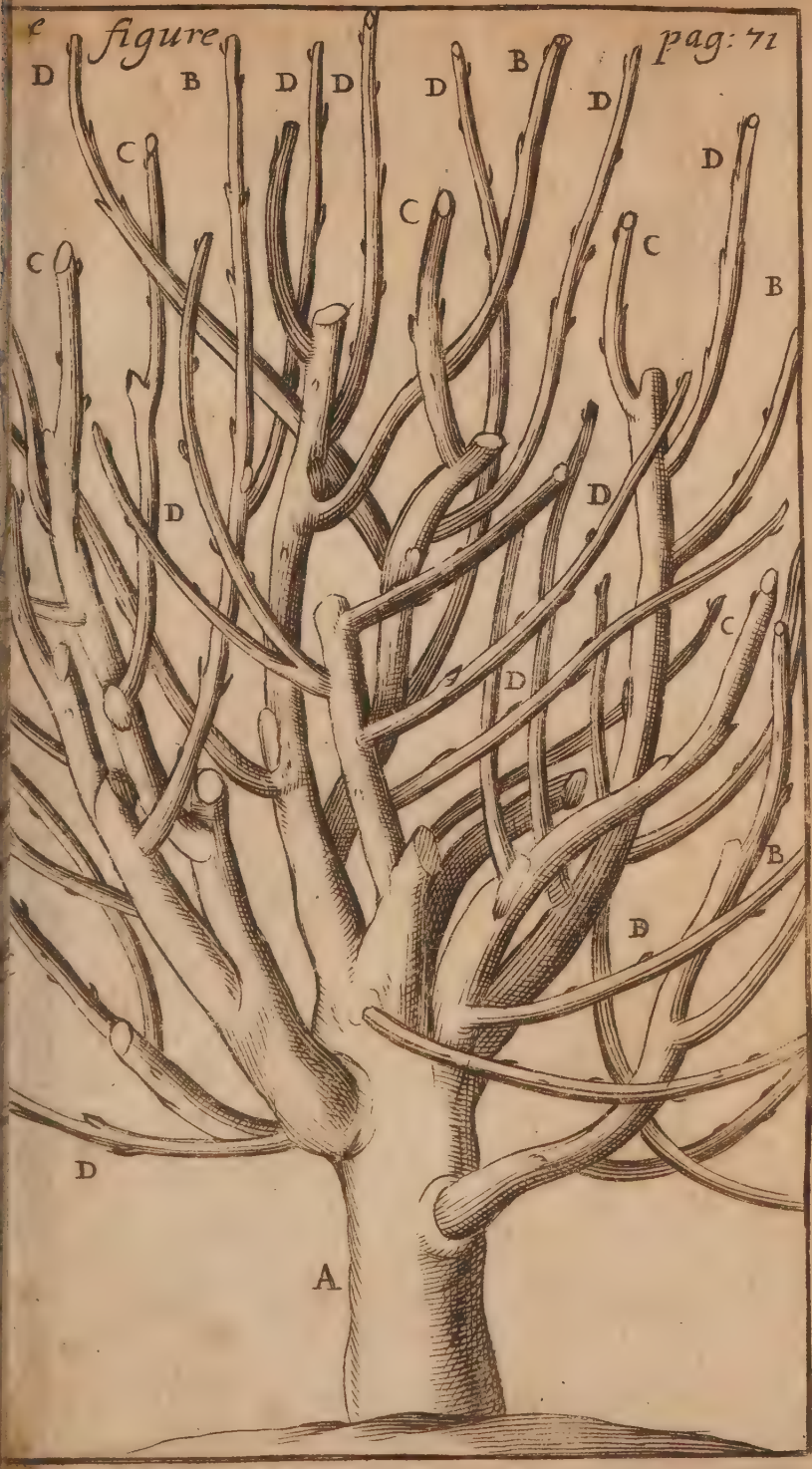
SEPTIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*
B. *Sa Rondeur.*
C. *Branches à bois.*
D. *Branches à fruit.*

De la beauté, & vtilité du Buiſſon.

IE me perſuade aiſément qu'un arbre buiſſon conduit comme il eſt icy dépeint, doit donner de de la ſatisfaction, & qu'il eſt impoſſible de ne pas avoir du plaiſir de le voir chargé de fruit. Il n'y a rien qui chatouille generalement plus tous les ſens ; car vôtre entendement n'eſt il pas charmé, quand vous meditez la bonté du Tout puiſſant, qui ſe plaît à vous donner tant, & de ſi differens fruits.

Y a t-il Musq, ni Ambre, qui ſurpaſſe l'odeur d'une bonne poire,


D
B
D
D
D
B
D
D
C
C
C
C
B
D
D
C
D
B
B
D
D
A

re, & d'une bonne pesche, quand elles sont bien meures.

Y a t-il mets plus delicieux, & qui coûste moins à preparer, qu'un bon fruit, que la nature s'est donné la peine d'aprêter ; aussi voyons nous tous les jours, que dans les plus grans Banquets, nôtre apetit n'est pas satisfait, si nous n'avons du fruit à fin du repas. Presque tous les malades aspirent apres le fruit, & plusieurs se sont gueris, en en mangeant.

Et enfin y a t-il quelque chose de plus agreable à voir, qu'un arbre Buisson, quand il est bas de tige, rond de tous sens, ouvert du milieu, également garni par tout, sans étre confus ; & avec cela plein de fruit, hors de danger de tomber du haut d'une echelle, où de l'arbre en en ceuillant le fruit, où ayant envie d'en manger, n'ayoir besoin d'aucun secours,

pour le choisir. L'Espalier n'a pas moins de charmes, quand il est bien élevé.

HVICTIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*
B. *Sa Rondeur.*
C. *Branches à bois.*
D. *Branches à fruit.*

De la beauté, & necessité de L'Espalier.

L'Espalier a quelque chose qui surpasse le Buisson.

1. En ce qu'il occupe moins de place.

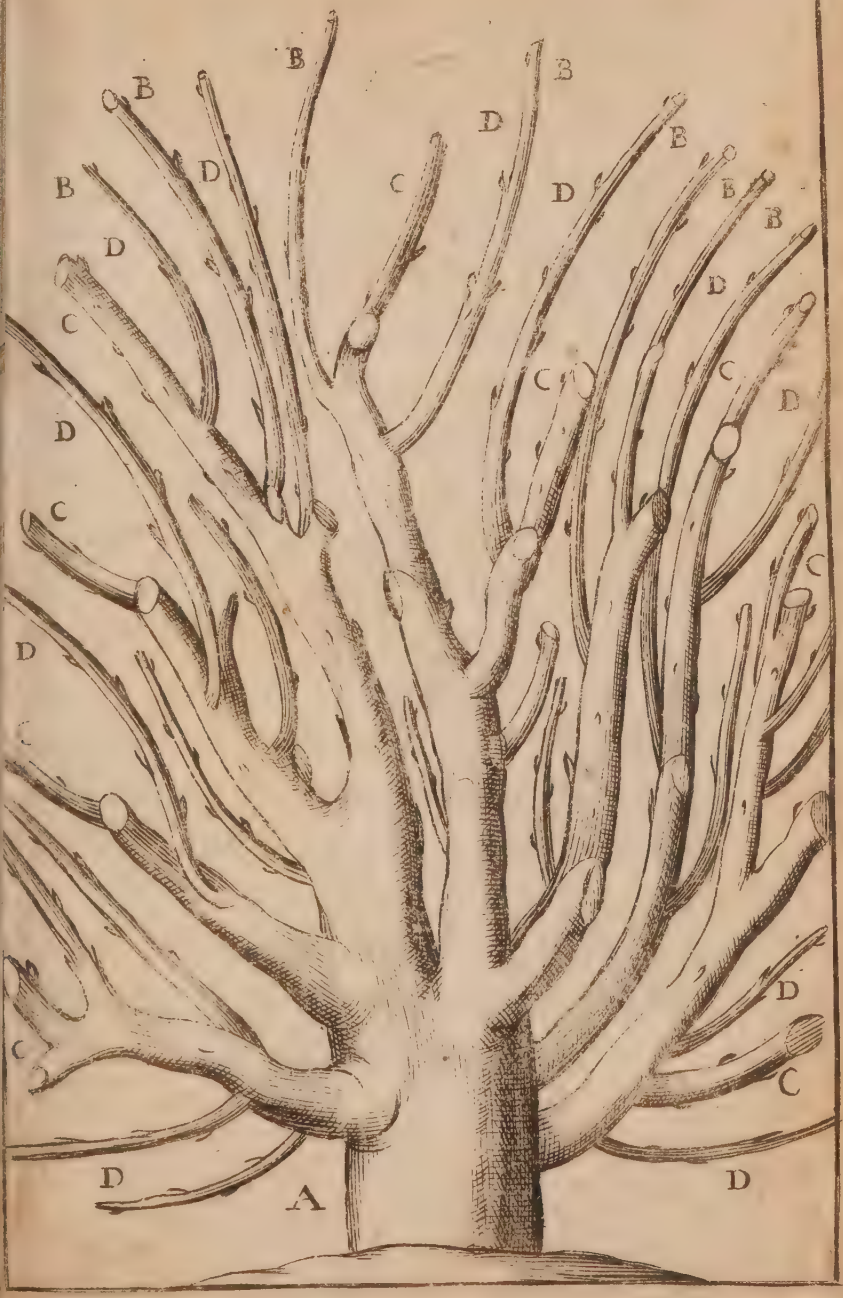
2. Les fruits en sont plus delicats.

3. En ce que presque toutes sortes de fruits y viennent à maturité.

4. Et qu'en fin on peut se servir de la clôture des jardins, pour le planter. On enpeut mettre en trois expositions. Au Levant, au Midy, & au Couchant. On n'en met gue-

re

8e figure pag: 73



re au Nort parceque le fruit n'y meurit pas. La perfection de l'Eſpalier eſt, d'eſtre bas de tige, (A) Que ſes branches ne ſe croiſent pas les vnes ſur les autres; Quelles ſoient partagées également, (B) & qu'il y ait vne branche à bois, (C) entre deux à fruit. (D) Il faut avoir les mêmes maximes pour la taille qu'au Buiſſon; car ils ne different en rien, qu'en ce que l'un eſt plat, & l'autre eſt rond. Il n'eſt pas neceſſaire de redire comme il le faut planter, nous l'avons aſſez expliqué, en parlant de la maniere de bien planter. Jl me reſte de dire, que pour faire connoître les differentes coupes, j'ay diſtingué plus particulierement dans vne figure, les branches que nous avons nommées dans tout ce diſcours.

Des differentes branches de l'arbre, & de leurs coupes.

NEVVIEME FIGVRE.

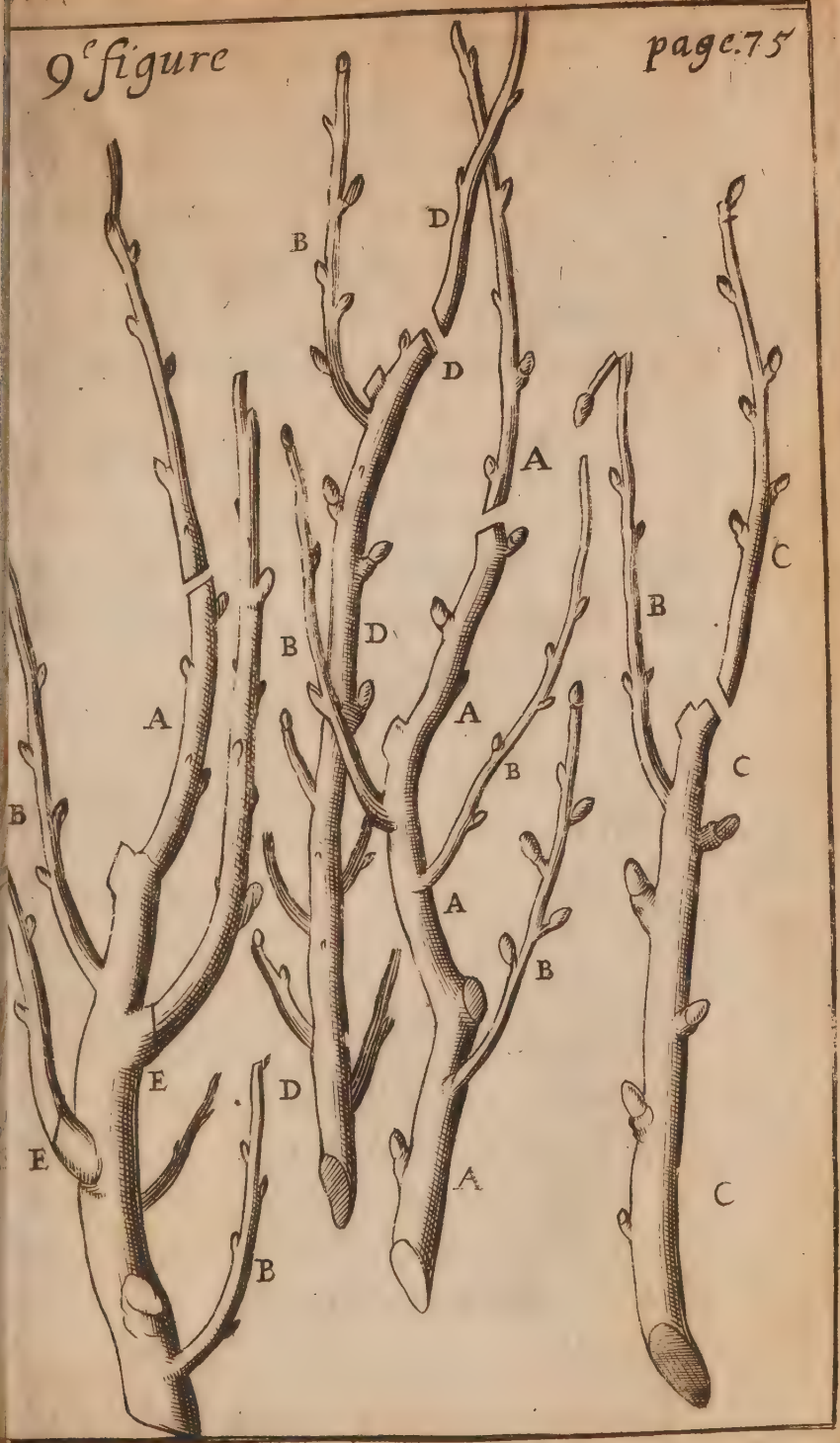
A. *Branche à Bois.*
B. *Branches à fruit.*
C. *Branche coupée en Moignon.*
D. *Branche à demi-bois.*
E. *Branche de faux-bois, coupée en Ergot.*

Il n'y a que les ventouſes, qu'on ne peut pas bien marquer, n'ayant pas de lieu precis dans l'arbre, où on les puiſſe laiſſer; non plus que d'autres branches que nous apellons dormantes. Elle ſont ainſi nommées, parce qu'elles ne pouſſent point de bois étant trop foibles, & elles donnent beaucoup de fruit pendant deux ou trois ans; on devroit plustôt les nommer rampantes, n'ayant pas la force de ſe ſoûtenir.

Voi-

9e figure

page. 75



Voila en partie ce qu'on peut dire de l'education des Arbres ; ceux qui les ſçauront bien tailler les trois premieres années ; n'auront pas de peine à continuer, en ſuivant toujous les mêmes regles.

Remarques ſur les Arbres mal élevez.

IE ne puis me defendre de dire quelque chôſe des arbres qui ſont mal élevez ; pluſieurs de mes amis m'ayant engagé de leur donner quelques moyens pour remetre les leurs ; ou au moins qu'ils puiſſent éviter qu'ils ne ſ'achevent de ruiner. Je ne puis les ſatisfaire, ſans leur faire remarquer à lœil, les fautes qu'ils ont cõmiſes dés qu'ils ont planté leurs arbres. Pour ce ſujet, j'ay fait graver trois Figures, déſſignées apres le naturel. La premiere eſt d'un arbre qu'il y a trois ans qui eſt planté. La

ſecon-

seconde est de celuy que j'ay recoupé il y a vn an. La dermiere est d'un autre, qu'on ne voulut pas que je taillasse, & qu'on coupa à sa fantaisie.

DIXIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*

B. *Où on a coupé l'arbre en le plantant.*

C. *Où on a coupé les branches la seconde année.*

D. *Où on les à coupées la troisiéme année.*

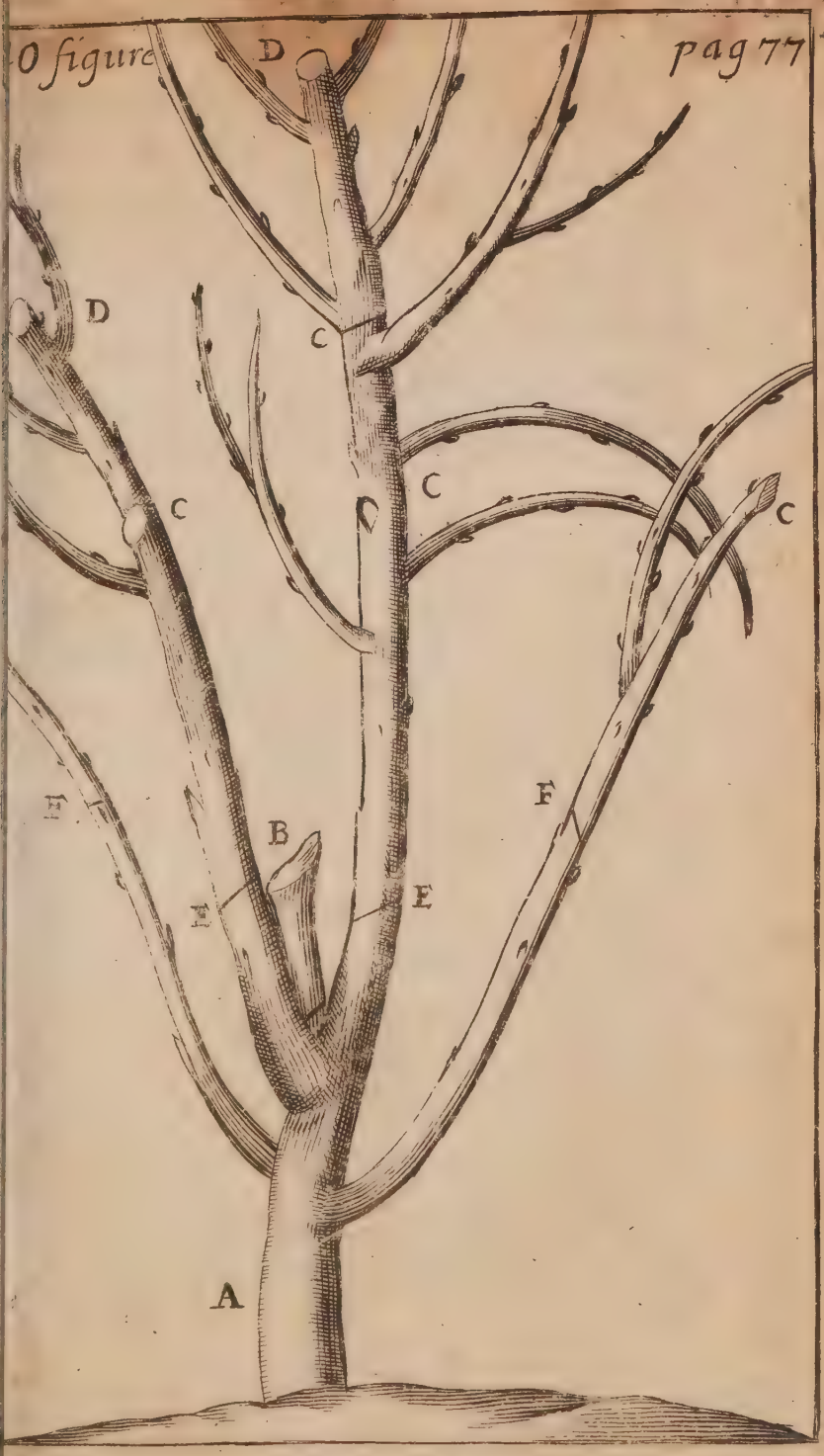
E. *Où on auroit deû couper les Branches à bois.*

F. *Où on auroit deû couper celles à fruit.*

Observations sur la X. Figure.

I.

IL faut en premier lieu, remarquer qu'en plantant l'arbre, on a laissé la tige (A) trop longue, & que cette grandeur est inutile; puisque de deux piez de longeur qu'on luy à laissez, il n'y à creû que quatre


D
D
C
C
C
C
F
F
B
E
E
A

quatre branches, & que ces quatre branches ſont ſorties à l'extremité. Que ſi on avoit coupé la ditte tige à neuf pouces, ces mêmes branches ſeroient auſſi bien venuës; puisque de cette longueur de neuf pouces, il y a des arbres qui pouſſent quelquefois jusq'ua dix, & douze branches.

II. D'autres perſonnes plantent leurs arbres, comme ils les arrachent, où comme il les reçoivent d'autres endroits, ſans leur ôter les chevelus, où fibres, ni presque leur rafraichir les racines; & leur laiſſent toutes les branches. Ces gens là n'ont pas remarqué, que ce chevelu pourrit en terre, & qu'il n'y a que les racines formées qui en pouſſent d'autres; & que toutes ces branches qu'on laiſſe font ſouvent mourir l'arbre. Les racines n'ayant pas encore pris de nourriture, elles n'en peuvent pas donner

à ces

à ces branches. De plus elles alterent le pié de l'arbre, la sêve étant comme obligée de se communiquer par tout, & le Soleil la seïche avant qu'elle se soit répandué.

III. On se sert de toute sorte de plant ; sans examiner s'il est bien greffé ou non, s'il est bien vigoureux. Pourveû que ce soit vn arbre, on le plante, sans regarder qu'on fait occuper vne bonne place à vn mechant arbre ; & que souvent quand il doit donner du fruit, on est obligé de le regreffer, ou de l'arracher, pour en planter vn autre.

IV. Les fautes que l'on commet en taillant les arbres, ne sont pas moins grandes, que celles que l'on fait en les plantant. Il seroit à souhaitter que ceux qui se mêlent de tailler, vouluſſent donner quelques heures de leur loisir à observer ce que la Nature fait ; ils ver-

erroient qu'elle tient vn ſi bel or-
re dans toutes ſes operations,
u'il eſt impoſſible de les voir
ns les admirer. C'eſt à quoy vn
eritable Jardinier devroit s'ata-
her; & ceſt ce que la plus part
e font pas. Je ne dis pas cela
ns raiſon, ayant veû des Jardi-
iers, (ou ſoy diſant) & quel-
ues uns appartenir à de Grands
rinces, ne pas ſe donner la pei-
e de prendre vne ſerpette pour
ouper leurs arbres,& ſe ſervir de
izeaux avec quoy on tond les
uis. D'autres ſe ſervir de la ſer-
ette à la verité; mais avec ſi peû
e diſcretion,qu'ils faiſoient aſſez
aroitre qu'ils n'etoient Iardiniers
que de nom. Car on ne peut pas
ire qu'un homme ſoit Jardinier
pour tondre des arbres, ratiſſer
des allées, planter des choux, &
des legumes, déſſigner des Par-
terres, là où il n'y a rime ni rai-
ſon,

ſon, nommer vne Kyrielle de Sim-
ples; tous ces gens là, dïje, ne ſõ
pas Jardiniers qui occupẽt des p
ces conſiderables, & abûſent le
Maitre, où plutôt luy dérobent ſ
argent, pour ainſi dire. Si vo
demandez à ces gens là s'ils ſõ
Jardiniers, ils vous repondent d
bord que ouy, & des plus habiles;
& en même temps vous montr
ront vne grande Patente en pa
chemin, bien ſignée, paraphé
& ſeellée d'un homme qui
ſçavoit autant qu'eux, où s'il av
quelques ſciences de plus, il les le
avoit celées; & apres avoir v
ces létres, qui ozeroit ſans pech
douter du profond ſçavoir de le
porteur? Je croy que je ne fa
pas plaiſir à grand nombre, c
la verité n'eſt pas toujours bon
à dire; mais il n'importe, on n
peut pas aſſez declamer cont
l'ignorance; peut êtreque les gen
ſça

çavans m'en ſçauront gré ; & c'eſt
le ceux cy, que je dois pratiquer
amitié, afin de pouvoir m'inſtrui-
e de quantité de choſes que
ignore, & qui touchent ma pro-
eſſion. Je me fais vn grand plai-
ir de conſulter ceux de qui je
roy pouvoir tirer quelques in-
tructions, & je travaille journel-
ement pour me rendre capable
e ſervir L'ILLUSTRE PRINCE,
ui a la bonté de me ſouffrir à
on ſervice. Je ne ſuis pas de ceux
ui croiroient flétrir leur reputa-
on à voir, & conſulter les per-
onnes de qui ils pouroient ſou-
ent tirer de bonnes inſtructions ;
u contraire je croy que ceſt vne
es choſes les plus loüables ; &
u'un honnête homme ſe fait vn
laiſir de faire part de ſon ſçavoir
ſes amis. Je ne ſuis pas, disje,
u nombre de ceux qui croyent
voir toutes les ſçiences en par-;

tage; je ſçay que la vie d'un homme eſt trop courte pour en pouvoir aprendre vne à fond. Enfin je ſouhaite que tous ceux qui entretiennent des Jardiniers, puiſſent avoir quelque connoiſſance des ovrages quils leur font faire afin de leur faire rendre raiſon des choſes qu'ils entreprennent; ils en ſeroient mieux ſervis, & prendroint plus de plaiſir aux dépences qu'ils font dans leurs jardins. En voila aſſez dit; je m'aperçois que je m'écarte de mon ſujet. Je dis donc que les branches ayant été laiſſées à l'arbre de quatre piez de long, quand on les taillez la premiere fois, (C) il n'en eſt revenu que deux autres, à leur extremité; & que ſi on avoit coupé les deux plus groſſes plus courtes, (E) ces mêmes branches ſeroient ſorties plus bas; & auroient pû garnir le pié de la muraille

le, contre laquelle l'arbre eſt planté. Les deux foibles ayant êté coupées auſſi trop longues, elles ſe ſont trop affoiblies; que ſi on les avoit coupées en l'endroit marqué (E), la séve n'ayant pas de force, elle auroit laiſsé la liberté aux boutons qui ſont deſſus, de ſe former à fruit. Que ſi ces branches foibles en avoient pouſsé d'autres à leur extremité; on les auroit pû couper apres à demi-bois; & le bois que l'on y auroit attendu, n'auroit pas empeſché le fruit de venir au deſſous. Quand on a taillé l'arbre, la ſeconde & la troiſiéme année on n'a pas laiſſé les branches moins longues que la premiere année; ainſi on voit vn arbre de trois ou quatre ans ſurpaſſer les planches contre les quelles il eſt expósé, quoy qu'elles ſoyent de huict piez de haut; ce qu'il ne deyroit faire que la ſeptie-

me où huictiême année. Et étant au dessus des planches, on coupe apres tous les ans, les branches, qui les surpassent dans le même endroit, de sorte que l'on fait d'un arbre fruitier, vne tête d'ozier.

Ce qu'on peut faire aux arbres mal taillez.

ONZIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*

B. *Grosses branches ravalées il y a vn an.*

C. *Nouvelles branches que l'arbre a produites.*

D. *Où il faut couper les nouvelles branches.*

E. *Où on auroit pû ravaler l'arbre, s'il n'avoit pas été si vieux.*

IL est difficile de pouvoir remettre entierement vn arbre, quand il est trop vieux ; tout ce qu'on luy peut faire, est de luy ravaler les grosses branches (B) aussi bas que

C
D
B
E
A

que l'on peut; pourveu que l'on voye quelque apparence qu'il en puiſſe repouſſer d'autres. Celuy dont on voit icy la figure, étoit beaucoup au deſſus des planches; je luy recoupay l'année pasée les branches auſſi courtes que je pûs; lon voit par les jeunes branches qu'il a repouſsées (C) qu'il n'eſt pas hors d'etat d'être remis; en recoupant ces nouvelles branches courtes, (D) il ſe regarnira facilement. Il faudra obſerver de laiſſer, comme nous avons déja dit pluſieurs fois, les branches menûes longues, & les groſſes courtes. Mais tout cela ne pourra pas faire regarnir le bas des planches. S'il n'avoit pas êté ſi vieux, je l'aurois ravalé jusqu'aux endroits marquez, (E) mais je ne voyois pas d'áparence qu'il pût repouſſer ſi bas. On auroit dû paliſſer les

nouvelles branches dans l'Eté, ce qu'on n'a pas fait.

DOVZIEME FIGVRE.

A. *Tige de l'arbre.*

B. *Où on devroit avoir coupé les branches.*

C. *Où on les a coupées.*

D. *Branches qui se croisent,*

L'arbre de la douziême figure, auroit pû être plus facilement remis, que celuy dont nous venons de parler, parce qu'il a des branches qu'on auroit pû couper plus bas; & sur lesquelles, il en auroit pû repousser d'autres. Il est vray qu'il n'y a encore rien à desesperer, si l'on coupe les grosses branches (C) courtes, car il est garni de bois par tout. Il n'y a que pour le paliſſer proprement qu'il est difficile d'en venir à bout; car presque toutes les grosses branches (D) se croisent les vnes sur les autres; faute tres grande, & qui

p: 87
12e fig
A
B
C
D

& qui ne ſe peut ſouffrir; non plus que de lier, ou plûtôt fagoter pluſieurs petites branches enſemble. C'eſt là où on remarque le plus, l'ignorance du Jardinier. On ne la remarque pas moins, quand au lieu de paliſſer ces arbres l'Eté, il en coupe la plus part des branches, ce qui ne ſe peut pardonner abſolument. Car ſi ce ſont de groſſes branches, qui doivent être pour bois, en les coupant dans l'Ete; on oblige la sêve à prendre vn autre cours, ce qu'elle ne peut faire, ſans que les yeux qui ſont au deſſous de la coupe ne ſe crevent, & que d'une forte branche il en revienne trois ou quatre foibles & tendres, qui n'ont pas ſouvent la force de reſiſter à la rigueur de l'hiver. Que ſi ce ſont des petites branches ce ſont celles à fruit. En les ôtant tout à fait, on ôte le fruit; ſi on les cou-

pe par le milieu, les yeux qui ſont ſur ce qui reſte de la branche creveront; la sêve s'ouvrant des paſſages, les boutons qui êtoient diſpoſez pour fruit ſeront avortez. Ceux qui ſe ſervent de cerceaux, pour faire, ou tenir leurs arbres ronds, marquent par là leur peu de ſçience; en ce qu'ils font voir aux yeux de tout le monde quils ignorent les moyens de les figurer par la taille. Ie ne comprens en verité pas, comme on peut faire d'un arbre, vne figure de ruche pour les moûches à miel; joint que je ne vois pas qu'on profite trop du lieu où l'arbre eſt planté, puis qu'on ne peut avoir qu'un rang de branches, liées au tour de ce cercle; au lieu, que par la taille, on en peut avoir ſix, huict, & plus, ſans qu'il y ait de confuſion, & que cela puiſſe empêcher le fruit de meurir, l'arbre

bre étant ouvert dans le milieu, comme il le doit être. D'autres font de leurs arbres des Ruchoirs, * en ne laiſſant deſſus que cinq, ou ſix groſſes branches toutes nûes, & ôtent tous les ans les nouvelles qui croiſſent deſſus, parce, diſent ils, que ces menûes branches ôtent la force de l'arbre, & empeſchent le fruit de devenir bien gros. Ie n'aurois jamais fait, ſi je voulois d'épeindre toutes les figures que l'on donne aux arbres, ou plûtôt, toutes les manieres dont on ſe ſert pour les defigurer. Ie finis en diſant que l'on ruine plûtôt les Peſchers, & les Abricotiers, que tous les autres arbres; la raiſon eſt que l'on les taille ordinairement apres l'hiver, & que dans ce temps là, les bou-

* *Ruchoirs ſont de certains crochets de bois qui ſont ſur une branche, dont les Villageoiſes ſe ſervent en France à pendre leur pots à lait, pour les faire ſechor.*

tons à fleurs commencent à paroi-
tre, venant toujous ſur le jeune
bois, & jamais ſur le vieux; ce
qui n'arrive que rarement aux
autres arbres. De plus, les fleurs
viennent auſſi bien ſur les groſſes
branches, que ſur les menues; au
contraire des autres arbres, où les
fleurs ne viennent que ſur les
dernieres: Quoy qu'il vienne des
fleurs ſur ces groſſes branches, il
n'y vient pas du fruit pour cela,
elles tombent toutes, & je ne ſache
pas avoir de ma vie vû vne pe-
ſche ſur vne groſſe branche. Ceux
qui n'ont pas toute l'experience
neceſſaire font vn grand ſcrupu-
le d'oter de leurs arbres, vne bran-
ches là où il y à tant de fleurs;
ainſi ils voyent perir leurs arbres
en peu d'années, ſans les pouvoir
remetre; car les Peſchers & les
Abricotiers ne repouſſent jamais
ſur le vieux bois, comme nous
l'avons

avons déja remarqué plus haut. Que ſi j'avois des Peſchers de cette nature ; je n'heſiterois pas d'un moment à les arracher ; non plus que ceux qui ſont entachez de la gomme ; pour en replanter vn autre dans la même place, afin de l'ocuper ; car les lieux, où on doit les planter ſont precieux, ne devant être que le long des murailles on planches ; encore cette derniere expoſition de planches n'eſt pas trop ſouveraine pour les Peſchers ; à cauſe que quand le Soleil donne bien fort contre, elles s'echaufent dabord, & elles brûlent le fruit qui y touche, & auſſi tôt que le Soleil ne les regarde plus, elles deviennent froides ; ainſi elles vont dans vn moment d'une extremité à lautre; ce que ne fait pas la muraille; car il faut du temps avant que le ſoleil l'ait echaufée, & quand elle l'eſt, elle ne

ne se refroidit pas si tôt, ainsi elle demeure presque toujous temperée durant l'Eté que les fruits sont sur les arbres. De plus on ne peut si bien joindre ces planches ensemble, qu'il ne reste toujous quelque ouverture, le vent venant à passer par ces ouvertures brouït toutes les fleurs qui se rencontrent vis á vis; que s'il y vient pas hazard quelques fruits, ils sont presque toujours pleins de taches. Je conseilleroit à ceux qui peuvent faire la despance, de faire des murailles: non seulement a cause que les fruits qui sont exposez contre, viennent meilleurs, mais cest qu'vne bonne muraille durera plus que six, & huict planches.

RE-

RECUEIL
DES PLUS EXCELLENS FRVITS SELON L'ORDRE DE LEVR MATVRITE.

COmme il y a plusieurs Auteurs qui ont ecrit des Arres; il ont en même temps inseré ans leurs ouvrages des Catagues exacts de tous les Fruits, nt vieux que modêrnes. Cest ourquoy je renvoye les curieux u grands nombre de noms, à es Messieurs.* Pour moy je me uis reduit à vn certain petit ombre des plus exquis; tant de eux qui me sont connus, que 'autres qui ont êté choisis par MONSIEUR DE LA QVINTINIE, pour

Le Iardinier françois.
Instruction des bons fruits.
L'abregé des bons fruits.

pour métre au nouveu Potag
de Verſaille ; & dont nous avo
tous les mêmes au Iardin de Sc
EXCELLENCE MONSEIGNEUR
COMTE DE PLATEN à Linden.
crois que ce petit nombre ſuffi
pour bien remplir vn jardin, que
que grandeur qu'il puiſſe avoi
Et que leurs fruits ſuffiront pou
orner les meilleures tables ; pu
qu'il y en poura avoir de ſix, c
huict eſpeces differente, meur
toutes à la fois.

Nous prendrons les Poires l
premieres, comme celles do
il y en a le plus grand nom
bre.

En Iuillet ſe mangent.

Le petit Muſcat de ſept en geul
eſt la plus hative de toutes, el
eſt fort petite, & ne dure guere,
ne la faut metre qu'en eſpalie
deux ou trois arbres ſuffiſent.

Le Citron des Carmes ſu

apre

pres, elle eſt plus groſſe que la remiere, elle veut la même exoſition.

Muſcat à longue queuë, ainſi ommée parce qu'elle l'a fort ngue; elle eſt aſſez groſſe, & ſt fort bonne pour vne poire ative.

Bourdon musqué, eſt rond, a eau fort relevée, il la faut manger vn peu verte, car étant trop heure, elle noircit; on la nomme uſſi *Muſcat hatif.*

Magdeleine, eſt plus verte que une & presque ronde, elle ne garde pas, devenant pâteuſe r l'arbre.

Belliſſime, eſt aſſez groſſe pour re hative, ceſt vne poire fouetée, de rouge ſur vn fond jaune, & ſt d'un gouſt fort rélevé, quelques ns la nomment *Figue musquée.*

Cuiſſe Madame, eſt vne poire ort connuë, elle eſt longue, & me-

menuë, d'un rouge gris; elle a la chair ferme, l'eau fort douce, & se garde assez; elle est fort estimée.

Suprême, est grosse, d'un rouge jaune, ayant l'eau fort sucrée, il la faut manger vn peu verte, étant trop meure elle devient cotoñeuse.

Le gros, & petit Blanquet, sont estimez; ce sont Poires jaunes qui ont l'eau fort rélevée, & se gardent assez de temps, quelques uns nomment le gros, *Musette d'Anjou*, & le petit, *Poire de Perle*.

Poire a la Reyne, est excellente, quoy que petite; elle est fort jaune & ambrée, & dont l'arbre charge beaucoup; on la nomme aussi *Muscat Robert*.

Dans le mois d'Août.

Orange verte, est vn peû moins grosse que les autres Oranges, elle est fort bonne.

Roy d'Eté, est toute rouge, longue, & menue vers la queüe, qui est

eſt longue, elle ne ſe garde pas ong temps.

Epargne, eſt groſſe, longue, & aune ; ſon Arbre charge beaucoup, il la faut cueillir vn peu verte, en étant meilleure, & ſon bœuré en eſt plus ſolide ; quelque vns la nomme de *S. Sanſon.*

Mouille-bouche, eſt groſſe, ronde, verdâtre, fondante ; il la faut cueillir vn peu verte, autrement elle devient cotonneuſe ; ſon arbre charge beaucoup ; elle eſt auſſi nommée, *Coule-ſoif*, & dautres l'appellent *Franc-Real d'Eté.*

Chair-Adame, a l'eau roſate, elle eſt ronde, rouge, & jaune, marquetée de verd brun, & amenuisée vers la queüe ; elle reſemble au Rouſſelet, ſe garde long temps ſans mollir ; elle eſt excellente ; on la nomme auſſi *Poire de Prince.*

Ognonnet, eſt ronde, plate, & jaune, faite en oignon ; elle a l'eau

fort muſquée, & relevée; elle eſt ſujette d'etre pierreuſe.

Gros Rouſſelet de Rheims, eſt eſtimée pour vne des meilleures Poires d'Eté; ceſt vne Poire longue, rouge, qui eſt bœurée, & muſquée; ſon fruit vient gros & beau en Eſpalier, elle vient fort bien auſſi en Buiſſon.

Petit Rouſſelet, eſt plus roux & gris, ne mollit pas ſi tôt que le premier, ſon arbre raporte en toutes ſortes de manieres; & on en met en differentes expoſitions pour en avoir plus long temps.

Caſſolette, eſt longue & verdâtre; elle a l'eau fort muſquée, & eſt excellente, il la faut manger tôt, autrement elle noircit; on la nomme auſſi *de Friolet*, *Muſcat vert*, *Tâte-Ribaut*, *& Dépot de Sillery.*

L'Inconnuë-Chêneau, eſt plus longue que ronde, à ſon eau fort relevée

relevée & bonne ; on la nomme auſſi *Fondante de Breſt*, aſſez improprement, étant caſſante, & non pas bœurée.

D'Orange, il y en a de pluſieurs eſpeces; *l'Orange muſquée* eſt plate, veut être mangée vn peu verte, autrement elle molit; *l'Orange Royalle*, eſt plus groſſe, belle, & fort bonne; les autres Oranges veulent être mangées vn peu vertes, autrement elles deviennent cotonneuſes quand elles meuriſſent ſur l'Arbre, ceſt a mon goût vne des meilleures Poires caſſantes.

Robine, eſt plate & ronde, vient par bouquets, a la chair dure, elle eſt tres muſquée & des meilleures; elle eſt auſſi nommée *d'Averat, & Muſcat d'Août.*

Sans peau, eſt vne Poire qui ne m'eſt pas encore connuë.

Bon-chretien musqué, a la peau

jaune & licée, ſa chair eſt dure; eſt plus ronde, & plus petite que le Gratioli. Ceſt vne des Poires la plus recherchée, d'un goût fort relevé, & a l'eau fort ſucrée.

Dans le mois de Septembre.

Gratioli, ou *Bon-chretien d'Eté* ordinaire, eſt vne groſſe Poire jaune, tendre, lice & longue, a l'eau bonne & fort ſucrée. C'eſt vn tres bon fruit.

Salviati, eſt ronde & platte, aſſez groſſe, jaune & belle, elle a la queüe longue & menuë, elle eſt d'un bœuré fort ſolide.

De Mon-Dieu, eſt belle, d'un jaune rouge, avec aſſez d'eau; ſon arbre charge beaucoup, ſon fruit meurit deſſus l'un apres l'autre.

Verte longue, eſt fort bœurée & fondante, & d'une eau fort relevée; elle eſt toujous verte, quoyque meure, d'où elle a tiré ſon nom.

Angleterre, eſt moins jaune que blanche; elle eſt tres bœurée, il la faut cueillir vn peu verte, & la manger de même, autrement elle molit bien tôt.

Bœuré Rouge, eſt vne groſſe Poire longue, non pointue, fort colorée; elle porte le nom de bœurée par excellence, ſon eau eſt fort ſucrée & relevée. Ceſt la plus fondante de toute les Poires, & la meilleure de l'Autonne.

Bœuré gris, eſt vn peu plus tardif que le rouge, moins âpre & plus fondant.

Bœuré verd, eſt le moindre de tous, ſon eau êtant plus fade, & moins relevée.

Doyenné, eſt couleur de Citron, groſſe & fort bonne, eſt tres fondante, & a ſon eau fort ſucrée; on la nomme, *Bœuré blanc*, d'autres *Poire de Neige*, & la *Bonne-Ente*.

Caillot roſat, eſt vne poire plate, d'un gris jaune, qui a la chair ferme, l'eau roſate & ſucrée.

Dans le mois d'Octobre.

Miſire-jean blanc, eſt rond & plat, ſon eau douce; eſt ſujet a la pierre.

Miſire-jean d'oré reſemble au premier, eſt plus relévé en couleur & goût, quoy que moins tendre.

Miſire-jean gris, eſt plus tardif que les deux premiers, il ſe garde long temps, & dont l'eau eſt tres ſucrée & extraordinaire; il eſt fort eſtimé en France, mais icy, il devient tout fletri & a peu de goût, je crois que ſi on en metoit en Espalier contre des murailles, ou planches, il viendroit meilleur.

Sucre-verd, eſt vne poire aſſez groſſe, ſemblable à la verte longue; elle eſt toujous verte & tres

bœu

œurée, dure assez long temps; est vn excellent fruit.

Bergamotte d'Autonne, est verte, plate, lice; ceſt vne poire fort bœurée, qui perd son verd en meurissant; elle se garde long temps. Il faut planter son arbre eu Espalier, à lexposition du Levant, ou du Couchant, & n'en point mettre en Buisson; car il n'y reüssit pas, son bois y devient tout galeux, & les branches meurent toutes les vnes apres les autres.

Bergamotte Suisse, est toute rayée de verd & de jaune, & a son bois de même; ceſt vne poire platte & tres bœurée, & que lon estime fort; il la faut metre en Espalier, comme l'autre Bergamotte.

Voye aux Prestres, est grosse, ronde & verte, est assez bonne, étant mangée a propos, autrement elle devient pâteuse, quelques vns la nomment *Poire de Cadet.*

Petit-oin eſt d'inégale figure, aſſez groſſe, & presque ronde, plus verte que jaune; elle eſt fort bœurée & delicate, ſon arbre charge beaucoup, & ſouvent.

Bezi de la motte, ne m'eſt pas encore connuë, ceſt vne Poire nouvelle qui eſt en eſtime.

Bezid'hery, eſt aſſez groſſe, ronde, jaune & lice; elle eſt meilleure cuite que cruë.

Chat-brulé, eſt vn peu longue, aſſez pointue, fort brune & fondante, dont l'eau eſt bonne; il la faut manger prontement, autrement elle devient pâteuſe; on la nomme, *Pucelle de Xaintonge.*

Amadotte, eſt plate, jaune, lice, ſeiche & muſquée, elle dure aſſez, & eſt ſujette à la pierre.

Lanſac, eſt petite, ronde, lice & jaune, elle ſe garde jusqu'au mois de Iauvier, elle eſt tres bœurée, & vne des meilleure. Poire;

ſon

ſon eau ſucrée la fait nommer *Frachipanne d'Autonne.*

Dans le moit de Novembre.

La Virgoulée, eſt vne des plus excellentes poires qu'on puiſſe manger tout l'hiver. Elle eſt groſſe longue & verte, ſon verd ſe change en meuriſſant, devenant jaune, elle eſt tres fondante, & d'un bœuré ſolide & extraordinaire; ſi on veut la manger bonne, il ne la faut pas cueillir ſi tôt, car elle ſe flétrit; on peut planter ſon arbre en Buiſſon, & au Levant & Couchant de l'Eſpalier; il ne faut pas metre le fruit ſur la paille, ni ſur des planches de ſapin, ni autre bois qui ait quelque odeur; car elle en prend le goût, ceſt vn fruit dont on ne peut trop avoir dans le Jardin.

Ambrette, eſt verdatre & griſe; & quelque fois blanchâtre dans les terres ſableuſes; elle eſt ronde

tres

bœurée, il ne la faut pas cueillir trop tôt, autrement elle se fanne; ceſt vne des bonnes poires qui se mangent durant l'hiver.

Marquiſe, eſt raiſonnablement groſſe & verte, en meuriſſant elle devient jaune; ſa queüe eſt longue & menuë; ſon eau eſt muſquée & fort douce; c'eſt vne poire fort bœurée, & qui aproche aſſez de l'Epine-d'Hyver.

Epine d'Hyver, eſt presque ronde tirant ſur l'ovalle, ayant vne petite tette vers la queuë qui la rend vn peu groſſe & charnuë: c'eſt vne poire des plus fondantes que nous ayons, ſon bœuré qui eſt muſqué, eſt le plus fin de toutes les poires d'hyver. Il y a *l'Epine Roſate*, qu'on tient être encore meilleure, ayant ſon bœuré plus ſolide & plus muſqué; elle eſt plus ronde que la premiere, & elle reſemble fort à l'Ambrette.

Loü-

Loüiſe-Bonne, eſt groſſe, tres ongue faite en perle, blanchâtre c tres bœurée, elle dure long emps, & eſt meilleure á la fin u'au commencement, n'etant pas ujette á cotonner, ni á molir, c'eſt ne tres bonne Poire.

Martin Sec, eſt plus longue que ronde, fort colorée, d'un gris rouge tavelé, elle a l'eau fort ſucrée; on la peut manger bonne durant rois mois, & eſt fort eſtimée; elle eſt quelque fois ſujette à la pierre.

Bezy de Queſſoy, eſt petite, presque ronde, tres brune & bœurée; elle a l'eau excellente & vineuſe, c'eſt vne tres bonne Poire.

Dans le mois de Decembre.

Bezy-l'Echaſſerie, eſt aſſez groſſe, presque ronde, en ovale, verte, jaunâtre, quand elle eſt meure, elle eſt tres bœurée & mus-

musquée, & elle dure long temps: c'eſt vne poire rare pour ſa bonté, car elle eſt bonne pendant plus de trois mois. On la nommoit cy devant, *Muſcat de Vilandry.*

Verte longue d'Hyver, eſt vne poire tres fondante, qui a l'eau & le bœuré fort ſolide; elle dure plus de deux mois; & eſt rare bonne & eſtimée. On la nomme autrement, *Mouille-bouche*, & *Epine-longue d'Hyver.*

Portail, eſt d'un gris brun, platte, & l'œil fort enfoncé, ſon eau en eſt tres musquée; ſi on la veut manger bonne, il faut qu'elle ſoit presque paſsée.

S. Germain, eſt aſſez pointuë, & presque ronde, ſon bœuré en eſt ſolide, l'eau tres bonne & fort ſucrée, elle eſt fort recherchée. On la nomme auſſi, *Lafare*, & de *l'Arteloire.*

Presque toute les Poires que nous

nous avons nommées les dernie-
es durent jusqu'au mois de Mars,
& d'Avril. Nous avons encore
elles qui suivent jusqu'en May
uoy quelle soient bonnes des le
nois de Decembre.

Dans le mois de Ianvier.

Bon-chretien d'Espagne, est le
remier des Bons-chretiens; c'est
ne grosse & tres belle Poire,
ongue, c'est vn rouge clair, dont la
hair est delicate & tendre; quel-
ues vns la nomment *Bon-chretien*
oré, êtant, fort jaune, quand elle est
neure.

Bon-chretien sans pepin, est
ort long, jaunit en meurissant, il
st le meilleur de tous.

Le Bon-chretien verd, se con-
erve jusqu'en Avril, & May,
yant beaucoup d'eau, & il jaunit
n meurissant.

Le Bon-chretien d'Angleterre,
st fort brun, presque noir, est
fort

fort tendre, ſon eau tres ſu
crée.

Gros Bœuré d'Hyver, eſt lon
gue & groſſe, vn peu blanchâtr
elle eſt tres fondante quand el
eſt meure, & reſſemble au Bo
chretien. C'eſt vne poire fort eſti
mée, êtant rare, & fort particu
liere pour vne poire d'hyver.

Orange d'Hyver, eſt groſſe
ronde, verte ſur l'arbre, elle jau
nit en meuriſſant, elle à l'eau ſu
crée & bonne, & ſe garde lon
temps.

Dans le mois de Fevrier.

Rouſſelet d'Hyver, reſſemb
presque à celuy d'Eté, eſt vn pe
long, & plus pointu vers la que
ue, & n'a pas tant de couleur, ſo
eau eſt excellente, ſucrée & v
neuſe; c'eſt vn fort bon fruit.

Gros Muſc d'Hyver, eſt rond
& verte, qui jaunit en meuriſſan
ſon eau eſt excellente, fort relevé

&

& muſquée, & quoy que ſa chair ſoit vn peu brute, cela n'empêche pas que ce ne ſoit vne fort bonne poire. Quelques vns la nomment *Orange Muſquée*, & d'autres *Poire de Magdaleine*.

Bergamotte Bugy, eſt vne groſſe Poire presque ronde, meſlauë vers la queuë, d'un jaune verd, elle eſt fondante & bœuſſée, qui ſe garde jusqu'au mois d'Avril. C'eſt vn excellent fruit; On la peut mettre en Buiſſon, & en Eſpalier. Les Italiens la nomment *Pera Spina*.

Colmar, eſt miſe la derniere, parce que je ne ſçay pas le veritable temps qu'on la mange. C'eſt vne Poire qu'il n'y a pas long temps qui eſt connuë, elle eſt fort eſtimée.

Ie n'ay fait aucune mention des Poires à cuire, parce qu'elles ne ſont pas aſſez bonnes, pour occu-

per

per des places dans les Iardins; on peut ſe ſervir de la plus part de celles que nous venons de nommer, tant pour cuire, que pour confire.

Quoy que nous ayons mis les Poires dans chaque mois; ce n'eſt pas qu'elles ne meuriſſent quelque fois plûtôt, quelque fois plus tard, ſelon que l'année eſt hâtive ou tardive. Car ſouvent on en menge vne année quinze jours plûtôt qu'en d'autres. De plus de celles que nous avons miſes les trois derniers mois; il y en a qui durent jusqu'a la fin de May, & pluſieurs ſont bonnes jusqu'à la fin d'Avril. Ie n'ay fait mention d'aucunes Poires du Pais, car je ne les connois pas encore. Ce n'eſt pas que je ne ſçache qu'il y en a de tres bonnes; comme la *Volckmerſche*, & la *Bergamotte d'Autonne*. Si nous venons à vne ſeconde

Im

Impreſſion je m'informerai des meilleures, & de celles de France qui reüſſiſſent le mieux dans ce païs.

Remarques ſur les Poiriers.

Les Poiriers en general aiment plus la terre forte que la legere; plus la gràſſe, que la maigre. Parce que c'eſt vn arbre qui demande beaucoup de nourriture. Les Fruits qui viennent dans les bonnnes terres, ont davantage l'eau, mais elle n'eſt pas ſi relégée. Quand on plante les Poiriers, il faut obſerver de metre autant que l'on pourra, les Poires bœurées & fondantes dans les lieux ſecs; parce que l'eau en ſera plus douces; & elles deviendront moins pierreuſes. Et on doit preſſer ces fruits bœuréz ſur le pignaſſier; parce qu'il a la sêve plus ſeiche que le Franc. Ce qui les corrigera de leur plus

grande acreté. Au contraire, on doit metre les fruits ſecs & caſſans, dans les terres humides; cela aidera à augmentér leur eau, & on doit les greffer ſur Franc; car il a la sêve plus abondante, que le coignaſſier; ce qui leur aidera à ſe mieux perfectionner.

Si on veut manger long temps des Poires bœurées, il faudra en cueillir quelques vnes devant leur veritable maturité, cela les avancera de meurir; les autres qui demeureront ſur l'arbre meuriront peu à peu.

Il faut laiſſer les caſſantes ſur l'arbre autant que l'on pourra. Car ſi on les cueille trop tôt; elles ſe fletriſſent, leur eau ſe ſeiche, & elles moliſſent bien tôt.

Des Pommes.

LEs Pommes ne tiendront pas tant de place dans ce traitr qu'on

qu'ont fait les Poires. Quoy que ce soit vn bon Fruit, je n'en voudrois planter que peu dans les Jardins. Vne bonne Poire y étant toûjours á preferer, à vne Pomme; & je crois que bien des gens sont de mon sentiment. Ce n'est pas que je les en vouluſſe bannir tout á fait; mais je n'y en voudrois mettre que quelques vnes; attendu qu'elles viennent bien toutes en plein vent. Il est vray qu'elles ne sont pas si bonnes, ni si groſſes, que celles qui sont en Buiſſon. Celles que j'y voudrois metre sont,

La Paſſe-Pomme rouge, c'est la plus hâtive, elle est fort tendre, son arbre charge beaucoup, elle veut être mangée vn peu verte, étant sujette à cotonner.

Paſſe-Pomme blanche, est plus longue & plus groſſe que la pre-

miere, elle a plus d'eau, & se garde plus long temps.

Passe-Pomme d'Autonne est rare & excellente, elle ressemble assez à la Passe-Pomme rouge hâtive, quoy qu'n peu plus grosse, mais bien meilleure & plus rouge dedans; on la nomme en Holande *Pomme de Jerusalem.*

Calville d'Eté, est rouge dehors & dedans, c'est vne espece de Passe-pomme tres excellente.

Cousinotte, est vne petite pomme longue & aigrette, fort bonne, & qui vient bien en plein vent & charge beaucoup.

Rambour, est grosse, ronde, rayée & foüettée de rouge; on la nomme autrement *Pomme de Nôtre-Dame.*

Rambour blanc, est gros & plat, a fort bonne eau; il la faut manger vn peu verte, autrement elle devient pâteuse.

Ram-

Rambour rouge, eſt la plus groſ-
e des pomme d'Eté, elle ſe garde
eux ou trois mois. C'eſt la Pom-
ne qui eſt la plûtôt cuitte, & eſt
abord en marmelade.

Reinette blanche, eſt tendre, n'a
as l'eau ſi relevée que les autres, &
e dure pas ſi long temps. Elle
ent meilleure icy que la griſe,
ſe fanant pas ſi tôt.

Reinette griſe, eſt plus ferme
ue la blanche, dure plus long
mps, elle a l'eau fort ſucrée &
levée. On l'eſtime pour la
eilleure de toutes les Pommes.

Pepin d'Angleterre, eſt vne
ece de Reinette blanche, mais
s ſi groſſe, ni ſi longue. C'eſt
ne tres bonne Pomme.

Courpandu gris, il y a le gros
le petit, ils ſont tous deux exel-
s, & de garde.

Courpandu rouge, eſt petit,
ne eau relevée & tres bonne.

Fenouillet gris, eſt de deux ſortes; le gros & le petit, ſont bons tous deux, & ſe gardent long temps. On les nomme auſſi *Pomme d'Aniss* á cauſe qu'en les mangeant il ſemble que l'on mange de l'aniis muſqué.

Fenouillet blanc, eſt rare, a le même goût queles premiers.

D'Apie, eſt de deux ſortes, le gros & le petit; ce ſont de petites pommes, d'un rouge éclatant & tres vif, du côté que le Soleil le regarde; elle ſe garde long temps & toujous pleine d'eau; & eſt fort eſtimée.

Les Pommiers demandent vne terre qui ne ſoit ni trop forte, ni trop legere. La terre de marais qui eſt trop humide, leur eſt contraire; & il n'y vivent pas long temps.

Des Peſches.

LA Peſche, eſt vn des Fruits le meil-

meilleur, & le plus delicieux que nous puiſſions cultiver dans nos Jardins. On en mange depuis la fin de Iuin jusqu'à la fin d'Octobre ; la plus hâtive eſt,

L'Avant-peſche, elle eſt blanche & petite, a ſon eau fort douce & ſucrée. Son arbre charge beaucoup, & les fourmis luy font fort la guerre.

Peſche de Troye, vient peu de temps apres; elle eſt plus groſſe & plus rouge que l'Avant peſche, a ſon eau plus relevée, & a meilleur goût.

Magdelaine blanche vient beaucoup plus groſſe que les deux premieres; elle eſt ronde, a peu de couleur. C'eſt la meilleure des Peſches, étant toute pleine d'eau. Il y en a vne autre eſpece qu'on nomme *Magdelaine muſquée* qui eſt encore meilleure & plus rare.

Magdelaine rouge, eſt vn peu moins groſſe que la blanche, ſon arbre charge beaucoup, & ſon fruit eſt vn des plus delicieux.

Mignonne, eſt vne eſpece de Magdeleine hâtive, elle eſt plus platte que ronde, eſt aſſez groſſe & fort colorée dehors & dedans; elle a beaucoup d'eau & de goût. C'eſt la meilleure des Peſches.

Pavy blanc, eſt d'un goût fort relevé & fort muſqué. Je ne mets dans ce Catalogue que luy de pavys; car je les eſtime beaucoup moins que les Peſches; étant plus dificiles à meurir, ont moins de goût, & moins d'eau. Chacun ſçait que chaque Peſche a ſon Pavy. On les diſtingue par leurs noyaux. La peſche quite le noyau, & le Pavy non; de plus les Pavys ſont plus longs & moins ronds que les Peſches, & ont vn côté de leur fruit plus haut que l'autre.

Celuy

Celuy icy eſt le Pavy Magdelaine. Il y a le rouge, & le jaune qui ſe mangent en même temps.

Chevreuſe eſt longuette & aſſez groſſe eſt d'un rouge fort vermeil, & d'une eau fort douce & delicate.

Bourdin, eſt toute ronde, fort charnue, & aſſez rouge d'une mediocre groſſeur. Elle eſt miſe au rang des meilleures Peſches; ſon arbre charge beaucoup.

Peſche violette hâtive, eſt plus longue que ronde, fort fondante & vineuſe; ſon arbre charge des mieux, ſon fruit eſt lice & n'a point de boure, & eſt excellent.

Peſche violette tardive, eſt plus groſſe que la hâtive, a bon goût quand l'Autonne eſt séche. Je ne crois pas qu'elle reuſſiſe icy; car en France il la faut metre à l'expoſition du midy, ſi on la veut

avoir bonne, & qu'elle puiſſe meurir.

Admirable, ainſi nommée; tant pour ſa bonté & beauté, que pour ſa groſſeur; elle eſt presque ronde, rouge & tres fondante, & eſt fort eſtimée.

Pourprée, eſt groſſe, ronde, d'un rouge brun velouté, charge beaucoup, eſt des plus excellentes; mais meurit vn peu tard.

Perſique eſt fort groſſe, presque ronde, vn peu pointuë, & a ſouvent des boſſes par endroits; ſa chair eſt delicate & pleine d'eau; & eſt des plus eſtimées.

Belle-garde, eſt ronde, groſſe, & a fort peu de rouge dehors ni dedans. Elle eſt tres bonne; mais vn peu tardive pour le Païs.

Roſſane, eſt jaune dehors & dedans, eſt longue & groſſe; ſa chair eſt vn peu séche. C'eſt vne Peſche des plus tardives; il n'en faut

faut pas avoir beaucoup dans ce païs, ayant peine à meurir, non plus que des autres tardives.

Les Peschers en general aiment la terre douce & legere ; plus la seiche que l'humide. Ils veulent estre exposez contre des murailles, ou planches. Il faudra en metre de ceux dont les Fruits sembleront meilleurs, en trois expositions ; afin quils meurissent l'un apres l'autre. Il n'en faudra mettre que peu au Couchant, ils n'y viennent pas si bien qu'au Levant, à moins que ce ne fût contre vne bonne muraille.

Je ne fais pas vn article separé pour les Abricots, parce qu'il n'y en a que de trois ou quatre especes. Ils demandent la même culture que les Peschers.

Des Prunes.

LA Prune, est vn des Fruits les plus recherchez d'aujourdhuy, tant

tant pour sécher, que pour confire & manger cruë. Les plus excellentes sont,

Damas noir hâtif, a la chair jaunâtre, quitte le noyau, & est vne des meilleures Prunes.

Damas rouge, est rond & petit, quite le noyau.

Damas blanc, est aussi rond.

Damas violet est plus gros & plus long, que les deux premiers, il quite le noyau comme les autres.

Damas jaune, est tavelé de rouge, quite le noyau; & est vne des meilleures Prunes, & des plus rares.

D'Abricot, est blanche, grosse & ronde, d'un tres bon goût, & est vne des meilleures Prunes. Il y a *la Jaune* qui est plus séche, & est moins estimée. *La rouge* l'est plus, étant plus grosse & meilleure.

Roche-Courbon, est grosse, ronde, & tres excellente; elle ne quite pas le noyau.

Dia-

Diaprée violette, eſt longue, & fort fleurie, quite le noyau. *La Blanche* eſt groſſe & verdâtre. *La Jaune* eſt vne des meilleures Prunes, & des plus eſtimées.

Mirabelle, eſt vne petite Prune blanche, quelque fois tachetée de roux, elle a vn goût fort muſqué & relevé, elle quite le noyau; il y a la groſſe & la petite, toutes deux egales en bonté, & fort recherchées pour la confiture.

Perdrigon blanc, eſt groſſe & longuette; quite le noyau; & eſt excellente cruë, & confite.

Perdrigon violet, a la chair ferme, l'eu tres ſucrée & relevée. Elle a été de tout temps fort recherchée, & eſtimée, tant cruë que confite.

Perdrigon noir, eſt le plus petit, a bon goût, ne quite pas le noyau, & eſt aſſez rare.

Imperiale, eſt rouge, groſſe, lon-

longue & fort fleurie. Ceſt vne excellente Prune, & fort recherchée. Il y a *la blanche* & *la noire*; elle s'ouvre fort net toutes.

Royale, eſt groſſe & ronde, d'un rouge clair, fort fleurie ; elle a fort bon goût, & a la queuë longue.

Maugerou, eſt ronde, violette & groſſe ; elle quite le noyau, & eſt fort eſtimée.

Reyne-Claude, eſt verte, ronde, vn peu plate & quarrée, elle a la chair ferme, quitte le noyau, & eſt vne des meilleures Prunes, & des plus eſtimées.

S. Catherine ; eſt blanche, groſſe, eſt plus plate que ronde ; elle eſt tres ſucrée & de bon goût, & eſt fort recherchée.

Damas violet, eſt une Prune tres bonne ; il y a auſſi le *Damas rouge*, & le *Damas noir*, tout trois tardifs, d'vn excellent goût.

goût, & rares; elles ſont des dernieres Prunes, & des meilleures.

Les Prunes en general demandent vne terre douce, & ſabloneuſe, plus séche qu'humide. Elles viennent bien toutes en Buiſſon. Il en faut mettre quelques vnes des plus eſtimées en Eſpalier au Levant, & au Couchant, & vn peu au Midy, afin d'en avoir plus long temps, comme des autres Fruits.

Les Ceriſiers demandẽt presque la même culture que les Pruniers. On n'en metra point en Eſpalier; hors la ceriſe precoce.

Concluſion.

IE paſſe ſous ſilence tous les autres Fruits, comme les Framboiſes, les Groſeilles, &c. Si on veut en aprendre davantage; on pourra voir, *l'Abregé des bons Fruits*. Il parle generalement de tous les Arbres fruitiers, tant ſauvages que domeſtiques.

Il

Il n'eſt pas neceſſaire de parler de l'avantage que l'on tire des arbres taillez. L'experience le fait aſſez connoître. Car outre que c'eſt l'ornement des Iardins, le fruit qui en vient en eſt incomparablement meilleur. De plus hors le plaiſir que nous auons de les voir croître, ils ne ſont pas ſi ſujets à être àbatus des grans vents.

J'aurois eu lieu de m'étendre dauantage, la culture des Arbres étant vn ſujet, où des plumes plus diſertes que la mienne auroient vn grand champ pour s'exercer. Mais mon deſſein n'ayant été que de faire comprendre ce que pluſieurs Auteurs qui ont écrit des Arbres, ont negligé de toucher, il me ſemble auoir dit en peu de mots ce qui eſt neceſſaire de ſçavoir pour les bien tailler, & ce qui eſt la principale partie de leur culture.

F I N.